

BUILT-IN ELECTRIC OVENS

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

www.maytag.com or **www.maytag.ca**

FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

www.maytag.ca

W10354190C

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**
WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket – The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

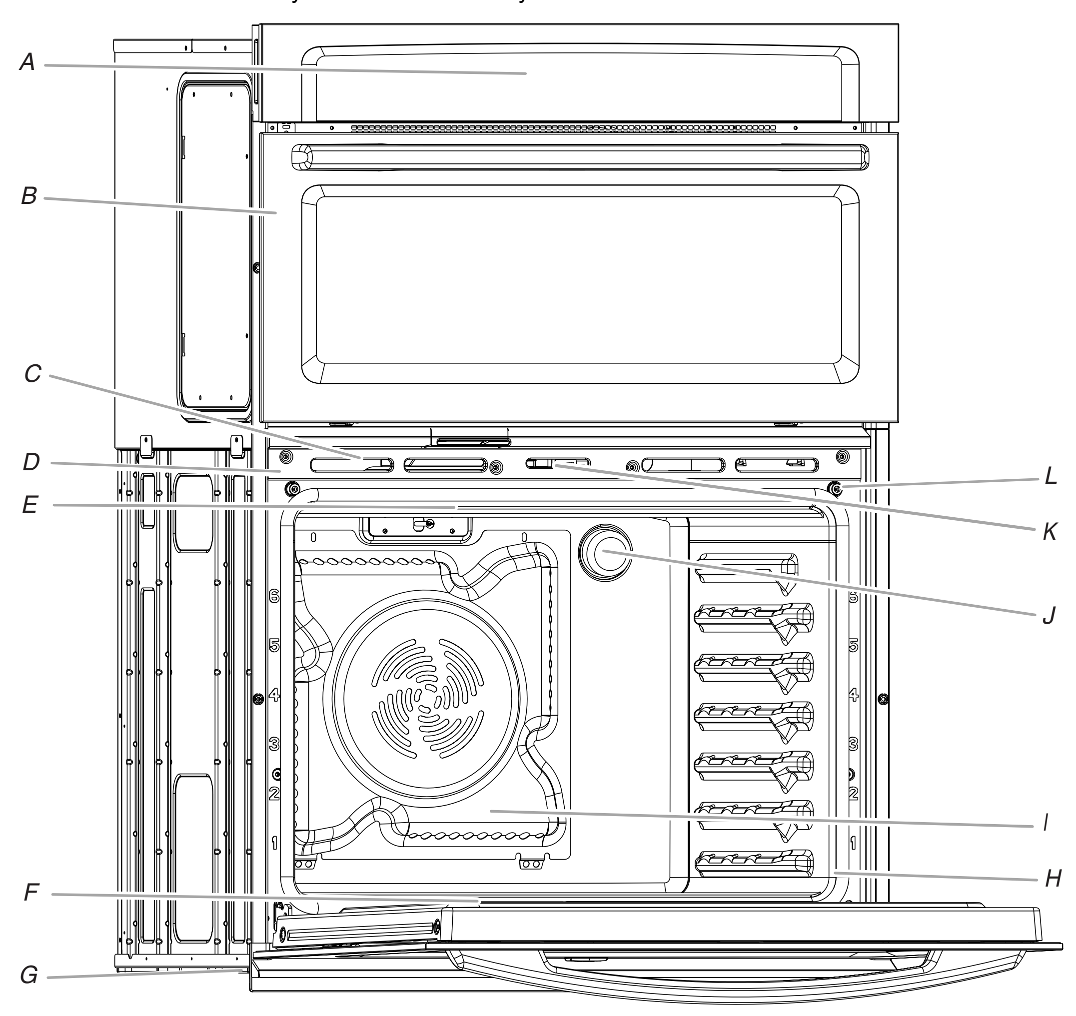
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control
B. Upper microwave oven
C. Oven vent
D. Model and serial number plate (on center vent under control panel)
E. Broil element
F. Hidden bake element
G. Bottom vent
H. Gasket
I. Convection element and fan
J. Oven lights (left side not shown)
K. Oven door lock latch
L. Oven light switch

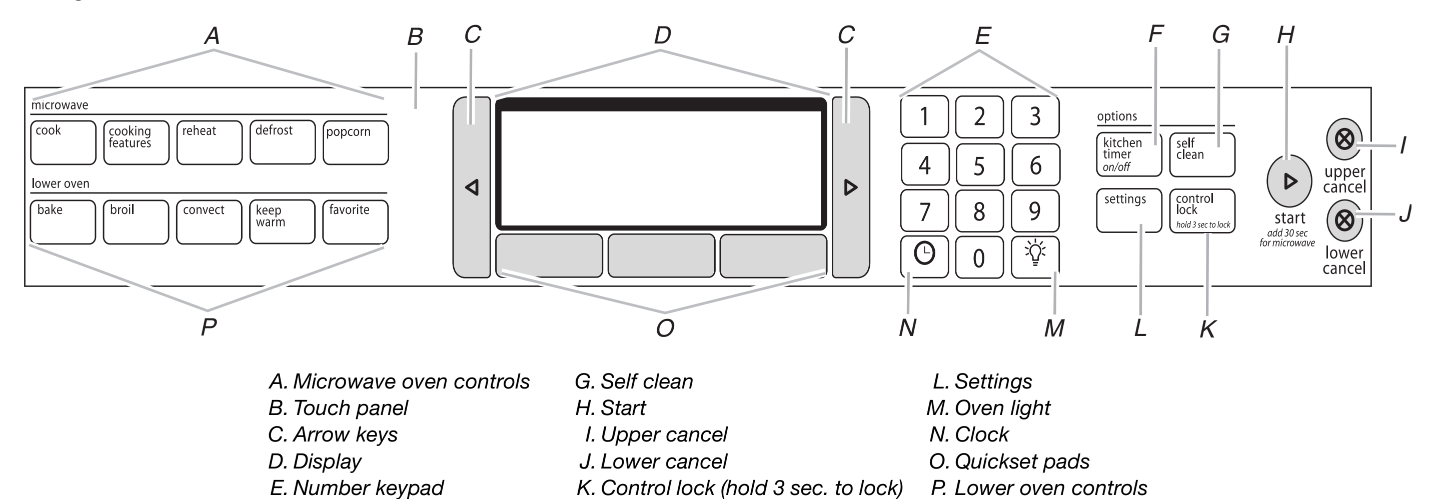
Parts and Features not shown
Oven racks

ELECTRONIC OVEN CONTROL

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the items shown here may not match those of your model.

The oven's controls are accessed through its control panel.

NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.



A. Microwave oven controls
B. Touch panel
C. Arrow keys
D. Display
E. Number keypad
F. Kitchen timer on/off
G. Self clean
H. Start
I. Upper cancel
J. Lower cancel
K. Control lock (hold 3 sec. to lock)
L. Settings
M. Oven light
N. Clock
O. Quickset pads
P. Lower oven controls

Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive and require only a light press to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Welcome Guide

This appears on your display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven.

After every selection, a single beep will sound.

1. Select language by pressing the quickset pad below the desired language.
2. Press the left or right arrow keys until the desired unit preference (°F/lb or °C/Kg) is highlighted, then touch the quickset pad below Ok.
3. Set the clock using the number keypad or left and right arrow keys. Select the mode (am/pm/24h) by pressing the quickset pad below the desired mode. Then press the quickset pad below Ok.
4. Press the quickset pad below Ok again to confirm that setup is completed.

Display

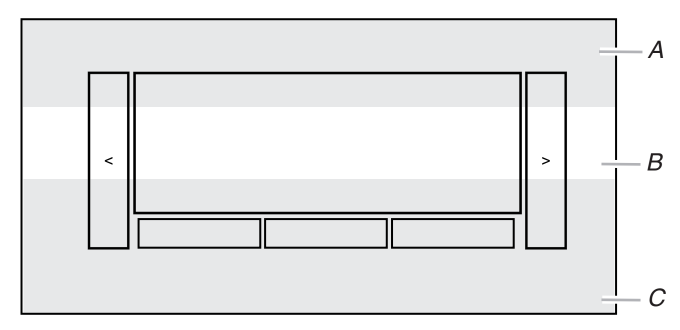
When the oven is in use (active mode), the display shows the time, mode, oven temperature and timer, if set. If the timer is not set, the Set Timer Option will also be displayed.

After 5 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode, and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

Display Screen

The LCD display screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.

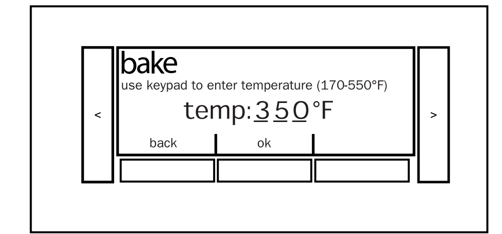


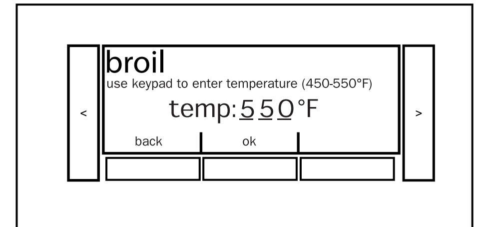
A. Cooking functions
B. Temperature
C. Other commands

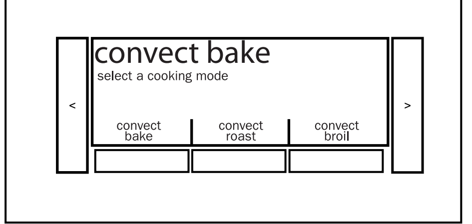
The display screen shows the selected functions and information while command inputs (Bake, Ok, Timer, etc.) are selected by the quickset pads under the display. A light to medium pressure touch of the finger will activate the menu selection.

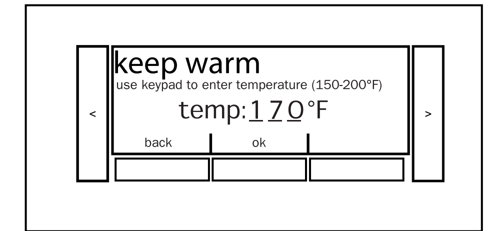
Main Menus

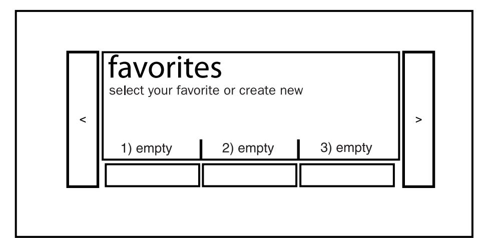
From the Main Menu, setup for the selected mode can be programmed.

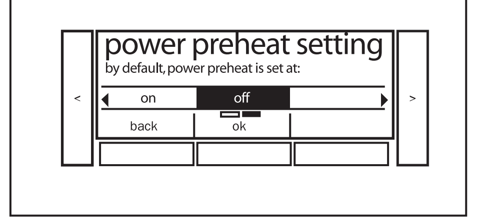












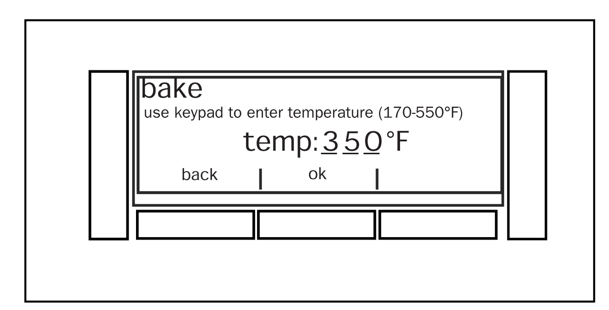
In the Selection Screens (such as the “Power Preheat Setting” screen in the previous illustration), the selected choice is always highlighted in the center. Use the left and right arrow keys to move the desired function to the center, then press the quickset pad below Ok to confirm.

Menu Demonstration

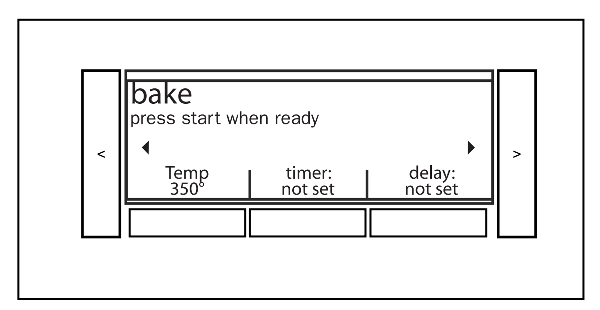
The following demonstrates a sequence showing how to cook using a timed bake cycle.

This manual covers different models. The locations and appearances of the features shown may not match those of your model.

1. Press BAKE.
2. Use the number keypad to enter desired cooking temperature. Press the quickset pad below Ok or press START to begin the cooking function.

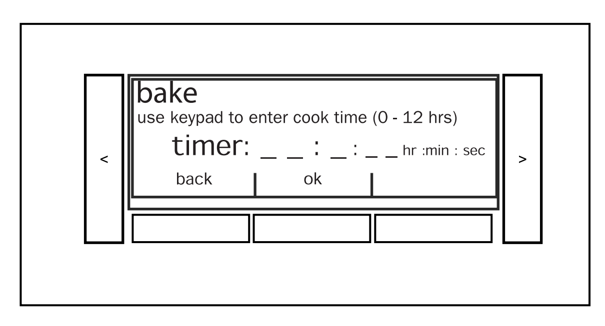


3. Press the quickset pad below the desired option or press START to begin the cooking function.



4. (Optional) If a Cook Time is desired, use the number keypad to enter the cook time, then press the quickset pad below Ok. If a cook timer has been previously set, it is possible to cancel it by pressing the quickset pad below Cancel Timer.

   If a cook time is entered, the oven will play a sound when the time expires. See the “Cook Timer” section for additional information.



5. (Optional) If desired, the When Done and Delay Start options can be programmed. See the “Delay Start” section for more information, or see the section for the desired cooking cycle for additional information on the When Done option.
6. Press START to begin preheating oven.

7. Place food in oven when the preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a delay start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

8. To change the temperature or cook time while the oven is active, press the appropriate quickset pad, make the adjustment, and press START.
9. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Setup Menu

Your oven provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on-screen display. These include: Clock, Volume, Brightness, Language, Temperature Units, Power Preheat, Convect Conversion, Timer Entry Format, Sabbath Mode, Demo Mode, Service Information, Oven Calibration and Restore Default Settings.

To Access Setup Menu:

1. Press SETTINGS.
2. From the Select Mode menu, press the arrow keys until you see the Setup Menu choice.
3. Press the quickset pad below the desired choice.

Clock

This clock can be used in 12-hour or 24-hour format.

At any time desired, press the quickset pad below Back to return to the Setup Menu.

1. Press SETTINGS. Clock will appear on the display. Press the quickset pad below Clock.
2. From the Set Clock menu, use the number keypads to enter the current time.
3. Choose AM or PM or 24 hour by pressing the quickset button below AM/PM/24 hr.
4. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Volume

1. Press SETTINGS. Volume will appear on the display. Press the quickset pad below Volume.
2. From the Volume menu, press the quickset pad below Button Volume.
3. Adjust the Button Volume by pressing the left arrow key to decrease the volume, or the right arrow key to increase the volume. To turn off Button Volume, press the left quickset pad until Off is reached.
4. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Volume Settings Menu.
5. From the Volume Menu, press the quickset pad below Alert Volume.
6. Adjust the Alert Volume by pressing the left arrow key to decrease the volume, or the right arrow key to increase the volume. To turn off Alert Volume, press the left quickset pad until Off is reached.
7. Press the quickset pad below Back. This will return you to the Settings Menu.

Brightness

1. Press SETTINGS. Brightness will appear on the display. Press the quickset pad below Brightness.
2. Adjust the screen brightness by pressing the left arrow key to select dimmer and the right arrow key to select brighter.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Setup Menu.

Language

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Language appears. Press the quickset pad below Language.
2. Press the left or right arrow keys until the desired language is highlighted.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Temperature Units

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Temp Units appears. The category displayed is unit preference. Select the preferred units for future use.
2. Press the left or right arrow keys until °F/lb or °C/kg is highlighted.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Power Preheat

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Pwr Preheat appears. Press the quickset pad below Pwr Preheat.
2. Press the left or right arrow keys until On or Off is highlighted.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Convect Conversion

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Convect Conversions appears. Press the quickset pad below Convect Conversions.
2. Press the quickset pad below “prompt wizard” to show the help screen for convect functions, or press “do not prompt” to automatically convert the recipe.

Timer Entry Format

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Timer Entry Format appears. Press the quickset pad below Timer Entry Format.
2. Press the quickset pad below “hr:min:sec” or “hr:min.”

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain in a Bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath. When the Sabbath Mode is set, only the number and Start keys will function, no tones will sound, and the displays will not show messages or temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

If a power failure occurs when the Sabbath Mode is set, the oven(s) will remain in Sabbath Mode but will no longer be actively cooking. When power returns, the display will initially show the start-up screen. Press the quickset pad below Ok to return to the Sabbath Mode enable screen. Press the arrow keys to highlight "On" and press the quickset button below Ok to return to the Sabbath Mode setup screen or Press the arrow keys to highlight "Off" and press the quickset button below Ok to return to the clock display screen.

To Use Sabbath Mode:

1. From the Select mode screen, press the left or right arrow keys until Sabbath appears. Press the quickset pad below Sabbath.
2. From the Sabbath Mode menu, read the instructions on the screen and press the arrow keys until On is highlighted, then press the quickset pad below Ok to turn on Sabbath Mode.

   NOTE: Sabbath Mode disables the 12-hour shutoff.
3. Select Oven Temperature. Use the numbered keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or the default temperature appears on the screen.
4. Press the quickset pad below Ok, or press START to start the Sabbath Mode with the current settings.
5. If a programmed Cook Time is desired, enter a Cook Time by using the number keypad. The time length may not exceed 12:00:00. When the timer ends, the oven cavity will stop heating.
6. Press the quickset pad below Ok, or press START to start the Sabbath Mode with the current settings.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

7. To set a Delayed Start, press the quickset pad below Delay. See the "Delay Start" section for additional information.
8. Press START to begin heating the oven.
9. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

To Disable Sabbath Mode:

When a cook time ends, the Sabbath Mode enable screen will be displayed. You can also return to the Sabbath Mode enable screen at any time while using Sabbath Mode by pressing LOWER CANCEL. Press the quickset button below OFF to disable Sabbath Mode and return to the Clock display screen. To program a new cycle, follow the steps in the "To Use Sabbath Mode" section.

Temperature Change:

The oven temperature can be changed when the oven is in Sabbath Mode. No tones will sound, and the display will not change. While the oven is running, pressing a number keypad and START will change the temperature after a random delay of between 25 and 40 seconds.

Number keys 1 through 0 represent temperatures. Use the following chart as a guide.

Number Keypad	Oven Temperature
1	170°F (77°C)
2	200°F (93°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (121°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

To Change Temperature:

1. Press the number keypad for the desired temperature from the chart.
2. Press START.

Demo Mode

The Demo Mode is intended for sales floor demonstrations. It should be Off for normal operation. While Demo Mode is active, the oven will not heat.

To switch off Demo Mode:

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Demo Mode appears. Press the quickset pad below Demo Mode.
2. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Service Information

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Service Info appears. Press the quickset pad below Service Info.
2. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

Oven Calibration

1. From the Settings menu, press the right arrow key until Oven Calibration appears. Press the quickset pad below Oven Calibration.
2. Press the quickset pad below Oven Calibration.
3. Use the left or right arrow keys to adjust the calibration of the oven until the desired temperature offset is highlighted.
4. Press the quickset pad below Ok.
5. Press START.

Restore Default Settings

1. From the Settings menu, press the right arrow key until Restore Default Settings appears. Press the quickset pad below Restore Default Settings.
2. Press the quickset pad below Restore.
3. The following settings will be lost: Language, Temperature Units, Clock Settings and Brightness. The Welcome Guide will appear.

Kitchen Timer

This is an independent timer not associated with the cook timers.

1. Press KITCHEN TIMER at any time.
2. Enter the desired time (00:00:00) using the number keypad or right and left arrow keys.
3. Press the quickset pad below Cancel to cancel the function, or press the quickset pad below Start Timer.
4. While the Kitchen Timer is running, the timer is minimized to the bar at the bottom of the screen.
5. If Kitchen Timer is pressed, the timer is canceled and the panel is closed.
6. When the Kitchen Timer is complete, the oven will sound an alert tone.
7. When time expires, it is possible to add extra time by pressing the quickset pad below Add Time or to cancel the function by pressing the quickset below Ok.
8. To add more time, use the number keypad.
9. Press the quickset pad below Start Timer.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least ½" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

Positioning Racks and Bakeware

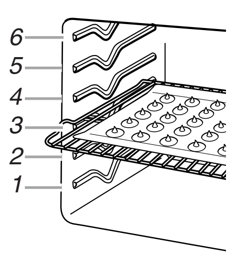
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

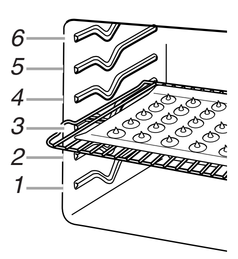
- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

Depending on the oven model, you could have flat racks and/or roll-out racks. If "f" is after the rack position, the flat rack should be used. An "ro" indicates the roll-out rack should be used. For example: 1ro, 3f, 5f indicates the use of the roll-out rack in position 1, and the flat rack in positions 3 and 5. Refer to the section for the cooking cycle you are using for specific rack recommendations.

27" (68.6 cm) Rack Positions



30" (76.2 cm) Rack Positions



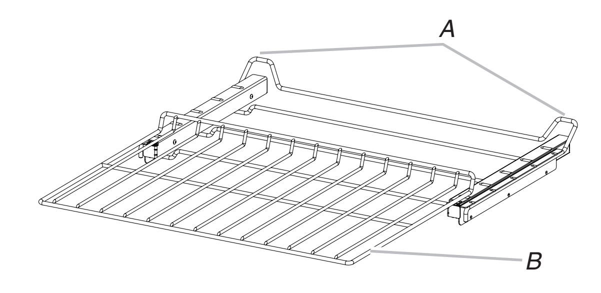
BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls.

Roll-Out Rack

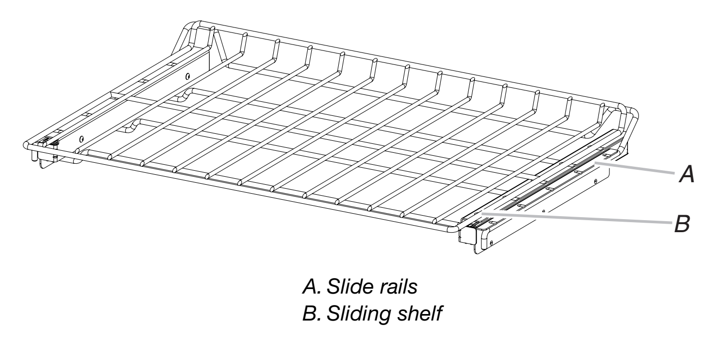
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

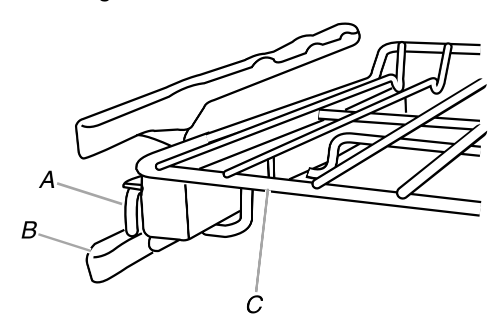
Closed and Engaged Position



A. Slide rails
B. Sliding shelf

To Remove Roll-out Rack

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.



A. Slide rails
B. Rack
C. Sliding shelf

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push rack and sliding shelf to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides, located on the sides of the oven.

   The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.
3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and sliding shelf together.
4. Pull out the rack and sliding shelf.

To Replace Roll-out Rack

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Position the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

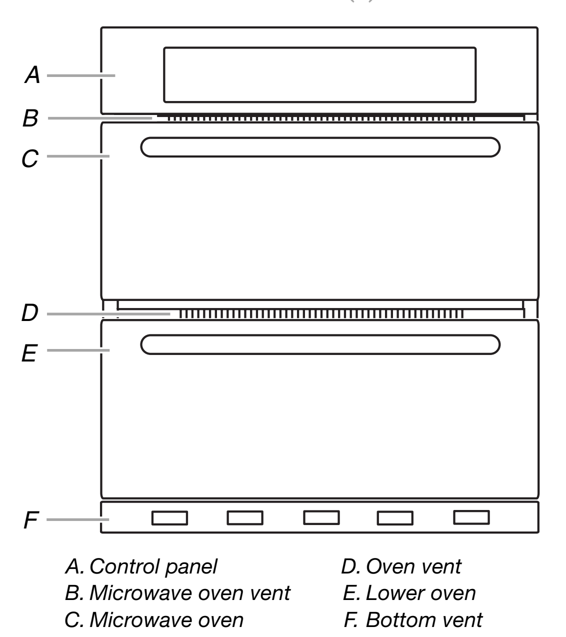
Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section for more information.

Meat Thermometer

On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness. A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer.

Oven Vent(s)



A. Control panel *D. Oven vent*
B. Microwave oven vent *E. Lower oven*
C. Microwave oven *F. Bottom vent*

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

Cooking Functions

1. Press the button for one of following options: Bake, Broil, Convect, Keep Warm and Favorite.
2. If Convection is desired, select Convect, then select Convect Bake, Convect Roast or Convect Broil. A prompt to convert standard recipe for conversion will be displayed. Follow the prompt on the screen.

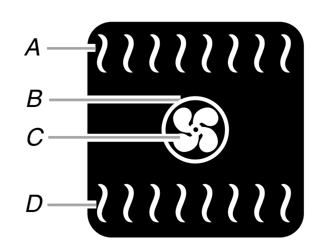
   When necessary, the oven will convert the time and/or temperature you entered.
3. Select the temperature. The default temperature and its range is shown in the following table.

Mode	Default Temperature	Range
Bake	350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)
Broil	550°F (288°C)	450-550°F (232-288°C)
K. Warm	170°F (77°C)	145-200°F (63-93°C)
Cvt. Bake	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Bake (Power Preheat)	325°F (163°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Roast	350°F (177°C)	170-550°F (77-288°C)
Cvt. Broil	550°F (288°C)	450-550°F (232-288°C)

Bake

The appropriate heating elements will cycle on and off in intervals to reach and then to maintain the oven temperature. Depending on your model, the convection fan may cycle on and off.

Convection Ovens



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

If the oven door is opened during baking, the heating elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed. If used, the convection fan turns off immediately when the door is opened and turns on immediately when door is closed.

If the oven is equipped with convection, the fan and element will cycle on and off in intervals while the Bake mode is in use.

Before Using Bake:

Before using Bake, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “f” after the rack position number indicates that the flat rack should be used, and an “ro” indicates that the roll-out rack should be used.

Rack positions for 27" (68.6 cm) Convection ovens

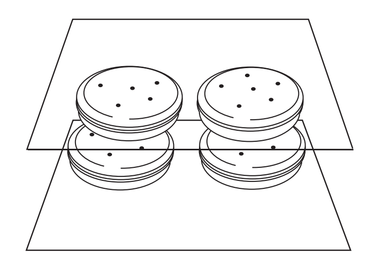
1-rack baking: 3f

2-rack baking: 1r or 2ro and 5f

For small cuts of meat and poultry: 2ro

For large cuts of meat and poultry: 1ro

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 1ro or 2ro and 5f for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Rack positions for 30" (76.2 cm) Convection ovens

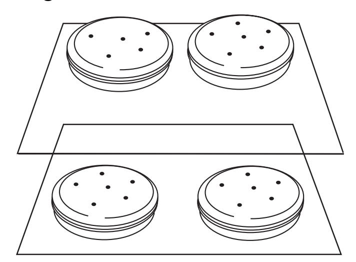
1-rack baking: 3f

2-rack baking: 1ro or 2ro and 5f

For roasting small cuts of meat and poultry: 2ro

For roasting large cuts of meat and poultry: 1ro

For best results when baking layer cakes on 2 racks, use racks 1ro and 5f for baking. Place cakes on rack as shown.



To Use Bake:

1. Press BAKE.
2. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170ºF (77ºC) and 550ºF (288ºC) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
3. Press the quickset pad below Ok to enter the cooking menu, or press START to run the selected cooking function with the set temperature, without any timer set.

   Once entering the cooking menu, it is possible to change the temperature, set the Cook Timer and set Delay Start. If the Cook Timer is set, the When Done option can be set.
4. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See “Cook Timer” section for additional information.

   When the cook time expires, the oven will behave as chosen in the When Done option.
5. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below Delay. See the “Delay Start” section for additional information.
6. (Optional) Press the quickset pad below When Done. The When Done option allows you to select one of the following options:

   Turn Off: Play a sound and turn off the oven at the end of the countdown.
   Hold Temp: Play a sound every minute and continue to run the cooking function at the end of the countdown. (This is the default option.)
   Keep Warm: Play a sound and start the Keep Warm cycle at the end of the countdown.

   Press the quickset pad below the desired option.

7. Press START to begin preheating the oven.
8. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

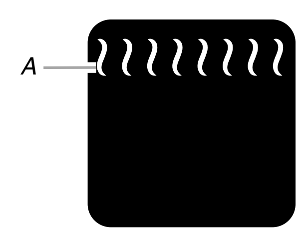
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

9. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Broil

Broiling uses direct radiant heat to cook food. The door must be closed for the broil element to operate.



A. Broil element

When the broil temperature is reached, the element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature. The oven door must be closed for the broil element to operate.

If the oven door is opened during broiling, the broil element will turn off in approximately 30 seconds. When the oven door is closed, the elements will come back on approximately 30 seconds after the door is closed.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the grid with foil. The bottom of the broiler pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan and food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

To Use Broil:

Before using Broil, position rack according to the Broiling Chart.

When broiling, changing the temperature allows more precise control. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

Position food on the grid on the broiler pan, then place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door.

Close the door.

1. Press BROIL.
2. Use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 450ºF (232ºC) and 550ºF (288ºC) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
3. Press START for the oven to begin heating.
4. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

BROILING CHART

For best results, follow the chart below. For diagram, see the “Positioning Racks and Bakeware” section.

A temperature setting of 550°F (288°C) is recommended for most foods. Fish fillets and bone-in chicken pieces are best using 450°F (232°C)

Times are guidelines only and may need to be adjusted for individual foods and tastes. Preheat is not needed for broiling.

FOOD	27" Rack Position	30" Rack Position	COOK TIME (in minutes)
Beef			
Steak 1" to 1¼" (2.5 cm to 3 cm) thick			
medium-rare	5f	5f	10-17
medium	5f	5f	12-19
well-done	5f	5f	15-24
Pork			
Pork chops 1" (2.5 cm) thick medium	5f	5f	16-24
Lamb			
Lamb chops 1" (2.5 cm) thick			
medium-rare	5f	5f	10-12
medium	5f	5f	11-13
Ground Meats			
Ground beef, pork or lamb patties* ¾" (2 cm) thick well-done	5f	5f	15-18
Chicken			
Chicken bone-in pieces (2" to 2½" [5 cm to 6.3 cm])	4f	4f	20-45
boneless pieces (4 oz [113 g])	5f	5f	12-15
Fish			
Fish ½" to ¾" (1.25 to 2 cm) thick steak	4f	4f	6-18
Filet	4f	4f	5-12

*Place up to 12 patties, equally spaced, on broiler grid.
For beef to have a well seared exterior and rare interior, use rack 6.
Side 1 should cook for approximately 3-4 minutes. Side 2 should cook for approximately 5-7 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

An “f” after the rack position number indicates that the flat rack should be used, and an “ro” indicates that the roll-out rack should be used.

Convection

In a convection oven, the fan-circulates hot air and distributes heat. This movement of hot air helps maintain temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, while sealing in moisture.

Foods, using the Convect Bake mode, should be cooked by lowering the cooking temperature 25°F (14°C). The cooking time can be shortened by as much as 25 percent when using Convect Roast, especially for large turkeys and roasts.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.



Burn Hazard

Use an oven mitt to remove temperature probe.

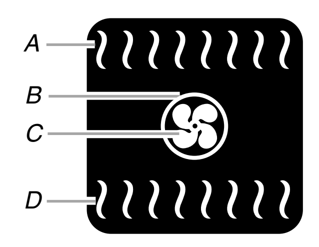
Do not touch broil element.

Failure to follow these instructions can result in burns.

- Use a meat thermometer or the temperature probe (if available) to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places.

Convect Bake

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and, assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

Convection baking can be used for baking up to 2 racks of cakes and up to 3 racks of food such as cookies. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

When cooking an oven meal with several different types of foods, be sure to select recipes that require similar temperatures. Cookware should sit in the oven with at least 1" (2.5 cm) of space between the cookware and the sides of the oven.

During convection baking preheat, the convection (depending on the model), bake and broil elements all heat the oven cavity while the fan (depending on model) circulates the hot air. After preheat, the convection element (depending on the model), bake element, broil element and fan (depending on model) will cycle on and off in intervals.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and turns on immediately when the door is closed. Convection, Bake and Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- Reduce recipe temperature 25°F (14°C).

To Use Convect Bake:

Before using Convect Bake, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “f” after the rack position number indicates that the flat rack should be used, and an “ro” indicates that the roll-out rack should be used.

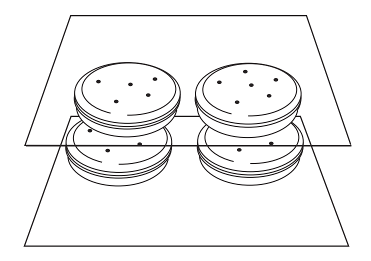
Rack positions for 27" (68.6 cm) ovens

1-rack baking: 3f

2-rack baking: 1ro or 2ro and 5f

3-rack baking: 1ro, 3f and 5f

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 1ro and 5f for baking. Place the cakes on the racks as shown.



Rack positions for 30" (76.2 cm) ovens

1-rack baking: 3f

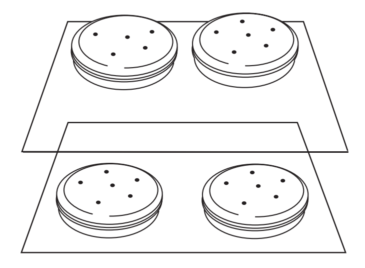
2-rack baking: 1ro or 2ro and 5f

3-rack baking 1ro, 3f and 5f

Roasting small cuts of meat and poultry: 2ro

Roasting large cuts of meat and poultry: 1ro

For best results when baking cakes on 2 racks, use racks 1ro and 5f for baking. Place the cakes on the racks as shown.



1. Press CONVECT then press the quickset pad below Convect Bake.
2. A prompt for recipe conversion will appear in the display. Press the quickset pad below Yes or No.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.

4. Press the quickset pad below Ok to enter the cooking menu or press START to run the selected cooking function with the set temperature, without any timer set.

   Once entering the cooking menu, it is possible to change the temperature and set the Cook Timer and Delay Start. If the Cook Timer is set, the When Done option can be set. The Power Preheat option is also available with Convect Bake. See the "Convect Bake (Power Preheat)" section.

5. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information.

   When the cook time expires, the oven will behave as chosen in the When Done option.

6. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below Delay. See the "Delay Start" section for additional information.

7. (Optional) Press the quickset pad below WHEN DONE. The When Done option allows you to select one of the following options:

   Turn Off: Play a sound and turn off the oven at the end of the countdown.
   Hold Temp: Play a sound every minute and continue to run the cooking function at the end of the countdown. (This is the default option.)
   Keep Warm: Play a sound and start the Keep Warm cycle at the end of the countdown.

   Press the quickset pad below the desired option.

8. (Optional) To change the Power Preheat option, press the quickset pad below Power Preheat. The Power Preheat default setting is On. For more information, see the "Convect Bake (Power Preheat)" section.

   Use the arrow keys to select the desired option (On or Off), then press the quickset pad below Ok.

9. Press START to begin preheating the oven. The display will indicate that the oven is preheating to the programmed temperature.

10. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

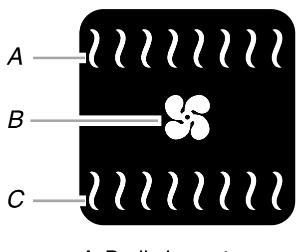
   NOTE: Do not use Delay for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

11. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Convect Bake (Power Preheat)

IMPORTANT: Convect Bake (Power Preheat) is only for 1-rack baking.

The convection element is hidden in the rear panel of the oven cavity, and, assisted by the convection fan, provides balanced, efficient heating.



A. Broil element
B. Convection fan
C. Bake element

NOTE: The Power Preheat option is set to On. Power Preheat can be enabled or disabled from the Cooking Menu or from the Settings Menu.

The Convect Bake (Power Preheat) mode will preheat the oven faster than other modes. During Convect Bake (Power Preheat), the broil, convect and bake elements cycle on and off to reach and then to maintain oven temperature.

The convection fan will cycle on and off during preheat. Depending on your model, it will cycle on and off in intervals or run continuously after preheat. This mode can be used for one- and two-rack baking of items such as cakes, cookies, biscuits, meat and poultry.

If the oven door is opened during convection baking, the fan turns off immediately and then turns on immediately when the door is closed. The Convection, Bake and Broil elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

NOTE: Reduce recipe temperature by 25°F (14°C) for this cycle.

To Use Convect Bake (Power Preheat):

Before using Convect Bake (Power Preheat), see the "Positioning Racks and Bakeware" section and the following tips for rack positions.

NOTE: An "f" after the rack position number indicates that the flat rack should be used, and an "ro" indicates that the roll-out rack should be used.

Rack positions for 27" (68.6 cm) and 30" (76.2 cm) ovens

1-rack baking: 3f

For roasting small cuts of meat and poultry: 2ro

For roasting large cuts of meat and poultry: 1ro

1. Press CONVECT then press the quickset pad below Convect Bake.
2. A prompt for recipe conversion will appear in the display. Press the quickset pad below Yes or No.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
4. Press the quickset pad below Ok to enter the cooking menu or press START to run the selected cooking function with the set temperature, without any timer set.

   Once entering the cooking menu, it is possible to change the temperature and set the Cook Timer and Delay Start. If the Cook Timer is set, the When Done option can be set. The Power Preheat option is also available with Convect Bake.

5. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See “Cook Timer” section for additional information.

   When the cook time expires, the oven will behave as chosen in the When Done option.

6. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below Delay. See the “Delay Start” section for additional information.
7. (Optional) Press the quickset pad below When Done. The When Done option allows you to select one of the following options:

   Turn Off: Play a sound and turn off the oven at the end of the countdown.
   Hold Temp: Play a sound every minute and continue to run the cooking function at the end of the countdown. (This is the default option.)
   Keep Warm: Play a sound and start the Keep Warm cycle at the end of the countdown.

   Press the quickset pad below the desired option.

8. (Optional) To change the Power Preheat option, press the quickset pad below Power Preheat. The Power Preheat default setting is On.

   Use the arrow keys to select the desired option (On or Off), then press the quickset pad below Ok.

9. Press START to begin preheating the oven. The display will indicate that the oven is preheating to the programmed temperature.
10. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

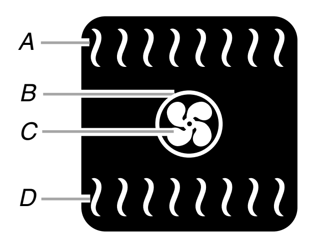
Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

11. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Convect Roast

Convection roasting can be used for roasting meats, poultry and vegetables. During convection roasting, the broil, convect, and bake elements will cycle on and off to reach and then to maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air.



A. Broil element
B. Convection element
C. Convection fan
D. Bake element

If the oven door is opened during convection roasting, the fan turns off immediately and turns on immediately when the door is closed. Bake, broil, and convect elements will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

- The cook time will be reduced up to 25%.
- For best results, use a broiler pan and grid designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Recipe temperature should not be reduced.

Before Using Convect Roast:

Before using Convect Roast, see the “Positioning Racks and Bakeware” section and the following tips for rack positions.

NOTE: An “f” after the rack position number indicates that the flat rack should be used, and an “ro” indicates that the roll-out rack should be used.

Rack positions for 27" (68.6 cm) and 30" (76.2 cm) ovens

Roasting small cuts of meat and poultry: 2ro

Roasting large cuts of meat and poultry: 1ro

To Use Convect Roast:

It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless recommended in the recipe.

1. Place food in oven. Preheating the oven is not necessary.
2. Press CONVECT then press the quickset pad below Convect Roast.
3. A prompt for recipe conversion will appear in the display. Press the quickset pad below Yes or No.
4. From the Temperature Screen, use the number keypad to enter the desired temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears in the screen.
5. Press the quickset pad below Ok to enter the cooking menu or press START to run the selected cooking function with the set temperature, without any timer set.

   Once entering the cooking menu, it is possible to change the temperature, set the Cook Timer and set Delay Start. If the Cook Timer is set, the When Done option can be set.

6. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See “Cook Timer” section for additional information.

   When the cook time expires, the oven will behave as chosen in the When Done option.

7. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below DELAY. See the "Delay Start" section for additional information.
8. (Optional) Press the quickset pad below When Done. The When Done option allows you to select one of the following options:

   Turn Off: Play a sound and turn off the oven at the end of the countdown.
   Hold Temp: Play a sound every minute and continue to run the cooking function at the end of the countdown. (This is the default option.)
   Keep Warm: Play a sound and start the Keep Warm cycle at the end of the countdown.

   Press the quickset pad below the desired option.

⚠WARNING

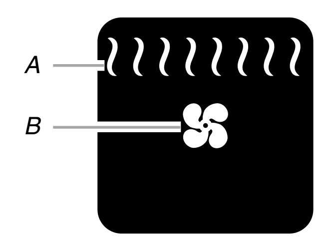
Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

9. Press START to begin the cooking cycle.
10. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Convect Broil



A. Broil element
B. Convection fan

During convection broiling, the broil element will heat the oven then maintain oven temperature, while the fan circulates the hot air. The oven door must be closed for the broil element and convect fan to operate.

The temperature is preset at 550°F (288°C), but can be changed to a different temperature. Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

The fan turns off immediately when door is opened and turns on again immediately when door is closed. The broil element will turn off approximately 30 seconds after the door is opened. They will turn on again approximately 30 seconds after the door is closed.

To Use Convect Broil:

Before using Convect Broil, see the "Broil" section for general broiling guidelines. Position food on the broiler pan grid and place it in the center of the oven rack with the longest side parallel to the door. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food unless recommended in the recipe. Close the door.

1. Press CONVECT then press the quickset pad below Convect Broil.
2. A prompt for recipe conversion will appear in the display. Press the quickset pad below Yes or No.
3. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 450°F (232°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on screen.
4. Press the quickset button below OK and then press START
   OR
   Press START.
5. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Auto Convection Conversion

Convection temperature and/or times can differ from those of standard cooking. When necessary, the oven automatically reduces standard recipe temperature and/or times.

1. Press CONVECT.
2. Select a recipe conversion mode (Convect Bake, Convect Roast or Convect Broil) by pressing the quickset pad below the desired mode.
3. Press the quickset pad below Yes to use the recipe conversion mode, or No to skip the recipe conversion mode.
   NOTE: It is also possible to skip this screen using the Settings Menu. See "Setup Menu" section.
4. Press the quickset pad below Yes.
5. From the Temperature screen, use the number keypad to enter a desired cooking temperature. The temperature must be between 170°F (77°C) and 550°F (288°C) or an invalid key alert occurs and the default temperature appears on the screen.
6. The recipe will be automatically converted if necessary.
7. Press the quickset pad below Ok to enter the time screen. Use the number keypads to enter the desired time then press the quickset pad below Ok.
   OR
   Press the quickset pad below Skip Timer to continue without entering a cook time.

   Temperature and time (if selected) will be displayed. Necessary conversions will be shown after Start is pressed.

   Once entering the cooking menu, it is possible to set Cook Timer, Delay Start and, if time is set, the When Done option.
8. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information.

   When the cook time expires, the oven will behave as chosen in the When Done option.
9. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below Delay. See the "Delay Start" section for additional information.
10. (Optional) Press the quickset pad below When Done. The When Done option allows you to select one of the following options:

    Turn Off: Turn off the oven at the end of countdown.
    Hold Temp: Continue to run the cooking function at the end of the countdown. (This is the default option.)
    Keep Warm: Start the Keep Warm cycle at the end of the countdown.

    Press the quickset pad below the desired option.
11. If the Convect Broil mode was selected, place food in oven.

12. Press START to begin preheating the oven for Convect Bake or Convect Roast, or to begin the Convect Broil cycle.

    The recipe will be automatically converted if the recipe conversion mode was selected and it is necessary for the selected mode.

13. Place food in oven when preheat signal sounds (for convect broil there is no preheating).The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

NOTE: Do not use Delay for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.

14. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Keep Warm™ Option

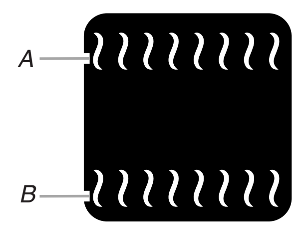
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before it is placed in the oven. Food should not be held for more than 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry during the Keep Warm function.



A. Broil element
B. Bake element

The Keep Warm™ option allows hot cooked food to stay at serving temperature. It can be used as an independent option or at the end of a Timed Cook cycle.

1. If selecting Keep Warm as an independent cycle, press KEEP WARM.
2. Use the number keypad to enter the desired temperature between 145°F (63°C) and 200°F (93°C).
3. Press the quickset pad below Ok to enter the cooking menu, or press START to run the selected cooking function with the set temperature, without any timer set.

   Once entering the cooking menu, it is possible to change Temperature, to set Cook Timer and set Delay Start.

   When the cook timer expires, the oven will play a sound and continue to keep food warm.
4. (Optional) If a cook time is desired, enter a cooking length using the number keypad to set a timer to alert you when cooking ends. The time length cannot exceed 12 hours. See "Cook Timer" section for additional information.
5. (Optional) To set a delayed start, press the left and right arrow keys until Delay is highlighted, then press the quickset pad below Delay. Scroll to the desired time for delay and press the quickset pad below Delay. See the "Delay Start" section for additional information.
6. It is possible to use Keep Warm as an option within a cycle at the end of a cooking function (see the section for the cooking cycle you are using for information on the When Done option). In this case, an un-timed Keep Warm cycle will start.
7. Press LOWER CANCEL to turn off the oven.

Favorites

The Favorites mode allows the customization of cooking processes. When Favorites is selected, a list of previously created settings are presented along with the ability to create more.

To create a new setting:

1. Press FAVORITES.
2. Press the left or right arrow keys until the desired empty Favorites position is highlighted (1 to 6). Press the quickset pad below the desired position to save.
3. Press the quickset pad below New to customize your cooking process.
4. Select the cook mode by pressing the left or right arrow keys until the desired cook mode is highlighted, then press the quickset pad below Ok.
5. Use the number keypad to enter a desired cooking temperature.
6. Press the quickset pad below Ok.
7. Use the number keypad to enter a desired cook time.
8. Press the quickset pad below Ok.
9. Press the quickset pad below Save.

To use a previously created setting:

1. Press FAVORITES.
2. Select the cook mode by pressing the left or right arrow keys until the desired setting is highlighted, then press the quickset pad below the desired function.
3. Press START to begin preheating the oven or the quickset pad below Delay to set desired start time.

   NOTE: You may also delete a setting from this screen. Press the quickset pad below Delete then Yes.

Cook Timer

The Cook Timer allows the oven to cook for a programmed length of time. The Cook Timer can be accessed by touching the quickset pad below Set Cook Timer whenever available.

Exposing food to a preheat cycle can cause overcooking. If the timer is started, but a preheat cycle is recommended, add 15 minutes to the cook time and place food in the oven at the appropriate time.

The Cook Timer countdown is started several ways:

- On single ovens, press the quickset pad below "start timer" to start the countdown immediately. For double ovens, select the upper or lower timer by pressing the quickset pad below "press u timer" or "press l timer."
- If the door is opened then closed before preheat is complete, "start timer now?" will appear on the display. Press the quickset pad below Yes or No/Ask Later.
- Opening then closing the door when preheat is complete starts the countdown immediately.

To Use Timer:

1. Select the desired Mode, then press the quickset pad below Timer from the temperature screen.
2. Enter desired cook time using the number keypad. The time length may not exceed 12:00:00. Press the quickset pad below Ok.
3. (Optional) To keep food warm after a programmed cooking cycle ends, scroll to Hold Temp, then press the quickset pad below Ok.
4. (Optional) To set a delayed start, press the quickset pad below Delay and set the desired time. See the "Delay Start" section for additional information.
5. Press START.

Delay Start

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Delay Start allows the oven(s) to be set to turn on at a certain time of day. This feature can be set to use with the Cook Timer or as a delayed start with no Cook Timer. Delay should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

Delay is available in any cycle that has a Delay button.

To Set a Delay:

1. From any cycle with the Delay button available, press the quickset pad below Delay and set the start time by touching the left or right arrow keys.
2. Press the quickset pad below Ok then press START.

Control Lock

The Control Lock allows all the buttons to be locked.

To Activate the Control Lock:

1. Press and hold the Control Lock keypad for 3 seconds.

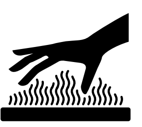
To Deactivate the Control Lock:

1. Press and hold the Control Lock keypad for 3 seconds.

OVEN CARE

CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock

⚠WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Clean cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Self-clean the oven before it becomes heavily soiled. Heavy soil results in longer cleaning and more smoke.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Clean cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Clean cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket. The door gasket is essential for a good seal.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Remove oven racks to keep them shiny and easy to slide. See "General Cleaning" section for more information.
- Remove any foil from the oven because it may burn or melt, damaging the oven.
- Hand clean inside door edge and the 1½" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket. This area does not get hot enough during self-clean to remove soil. Do not let water, cleaner, etc., enter slots on door frame. Use a damp cloth to clean this area.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

How the Cycle Works:

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The CustomClean™ Self Cleaning cycle uses very high temperatures to clean, burning residue to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven lights will not work during the Self-Clean cycle.

NOTE: During self-clean, the cooling fan motor(s) will operate at its highest speed to increase airflow to better exhaust the air through the oven vent(s). An increase of noise may be noticeable during and after the self-clean cycle until the oven cools.

NOTE: Only one oven can use the Self-Clean cycle at a time, and a 24-hour wait is recommended before starting the next Self-Clean cycle.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Two messages appear on the screen:
   - Remove all racks and pans.
   - Clean frame and door with a nonabrasive cleaner.
3. Press the quickset pad below Next.
4. Press the left or right arrow keys until the desired cleaning level is highlighted: Light (3 hrs), Medium (4 hrs) or Heavy (5 hrs). Press the quickset pad below OK.

   NOTE: The oven will cool for an additional hour after cleaning is completed.
5. To set a delayed start, touch the quickset pad below Delay and set a desired time. See the "Delay Start" section for additional information.

   If oven door is open during a delay countdown, the Self-Clean function is canceled.
6. Close oven door, then touch the quickset pad below Start.

To Stop Self-Clean anytime:

Press LOWER CANCEL. If the oven temperature is too high, the door will remain locked. It will not unlock until the oven cools.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damage.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:

  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN DOOR INTERIOR

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:

  For optimal door cleaning result, wipe away any deposits with a damp sponge before running cycle.

CONTROL PANEL

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See "Button Lock" section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:

  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle: See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" first.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Self-Clean cycle:

  See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" first. Remove racks, or they will discolor and become difficult to slide. If this happens, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Steel-wool pad

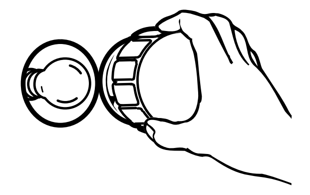
Oven Lights

The oven lights are standard 25-watt incandescent appliance bulbs. They will come on when the oven door is opened. They will not work during the Self-Cleaning cycle. When the oven door is closed, press OVEN LIGHT to turn them on or off.

To Replace:

Before replacing, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Reconnect power.

Oven Door

⚠WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install oven doors.

Failure to do so can result in back or other injury.

IMPORTANT:

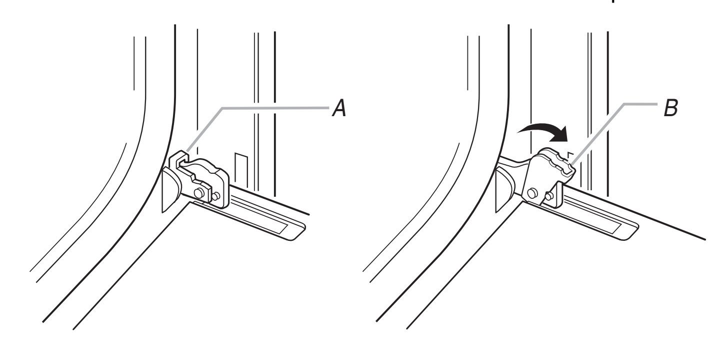
To avoid oven door glass breakage:

- Do not close the oven door if the racks are not fully inserted into the oven cavity or when bakeware extends past the front edge of an oven rack.
- Do not set objects on the glass surface of the oven door.
- Do not hit glass surfaces with bakeware or other objects.
- Do not wipe down glass surfaces until the oven has completely cooled.

For normal oven use, it is not suggested to remove the oven door. However, if removal is necessary, make sure the oven is off and cool. Then, follow these instructions. The oven door is heavy.

To Remove:

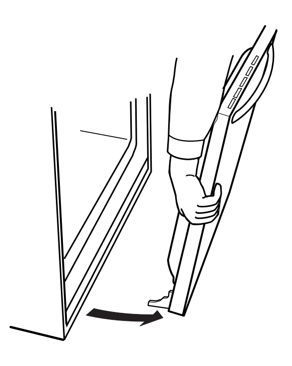
1. Open oven door to the fully open position
2. Locate the oven door latches in both corners of the oven door and rotate the latches forward to the unlocked position.



A. Oven door latch in locked position

B. Oven door latch in unlocked position

3. Grasp the edges of the oven door with both hands and close the oven door until it will no longer close. Lift and pull oven door toward you and remove.
4. Set the oven door(s) aside on a covered work surface.



To Replace:

1. Insert both hanger arms into the door.



2. Open the oven door.

   You should hear a “click” as the door is set into place.
3. Move the latches back to the locked position. Check that the door is free to open and close. If it is not, repeat the removal and installation procedures.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the electronic oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Delay Start" section.
- **Is the Button Lock set?**
  See "Button Lock" section.
- **Is the Sabbath Mode set?**
  See "Sabbath Mode" in the "Setup Menu" section.

Oven temperature too high or too low

- **Does the oven temperature calibration need adjustment?**
  See "Oven Calibration" in the "Setup Menu" section.

Display shows messages

- **Is the display showing a letter followed by a number?**
  Clear the display. If a letter followed by a number reappears, write down the letter followed by the number and call for service. See "Assistance or Service" section.

Self-Clean cycle will not operate

- **Is the oven door open?**
  Close the oven door all the way.
- **Has the function been entered?**
  See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" section.
- **On some models, has a delay start Self-Clean cycle been set?**
  See "CustomClean™ Self-Cleaning with Adjustable Levels and Auto Lock" section.
- **Has a delay start been set?**
  See "Delay Start" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the proper temperature set?**
  Double-check the recipe in a reliable cookbook.
- **Is the proper oven temperature calibration set?**
  See "Cooking Functions" section.
- **Was the oven preheated?**
  See "Cooking Functions" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Adjust cooking time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new MAYTAG® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free:
1-800-688-9900, or visit our website at **www.maytag.com**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Maytag® appliances designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories can be ordered by visiting our website at **www.maytag.com/cookingaccessories**.

affresh™ Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broiler Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240
www.maytag.com/broilerpan

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free **1-800-807-6777** or visit our website at **www.maytag.ca.**

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Maytag® appliances designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

MAYTAG® BUILT-IN ELECTRIC OVEN WARRANTY

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased.

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in this part that prevent function of the oven and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include labor.

- Electric bake, broil and convection elements (excludes convection fan and motor assembly)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THE LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of the original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
9. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
10. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this Warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you think you need repair service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. If you are unable to resolve the problem after checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

1/12

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____

Address ____

Phone number ____

Model number ____

Serial number ____

Purchase date ____

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

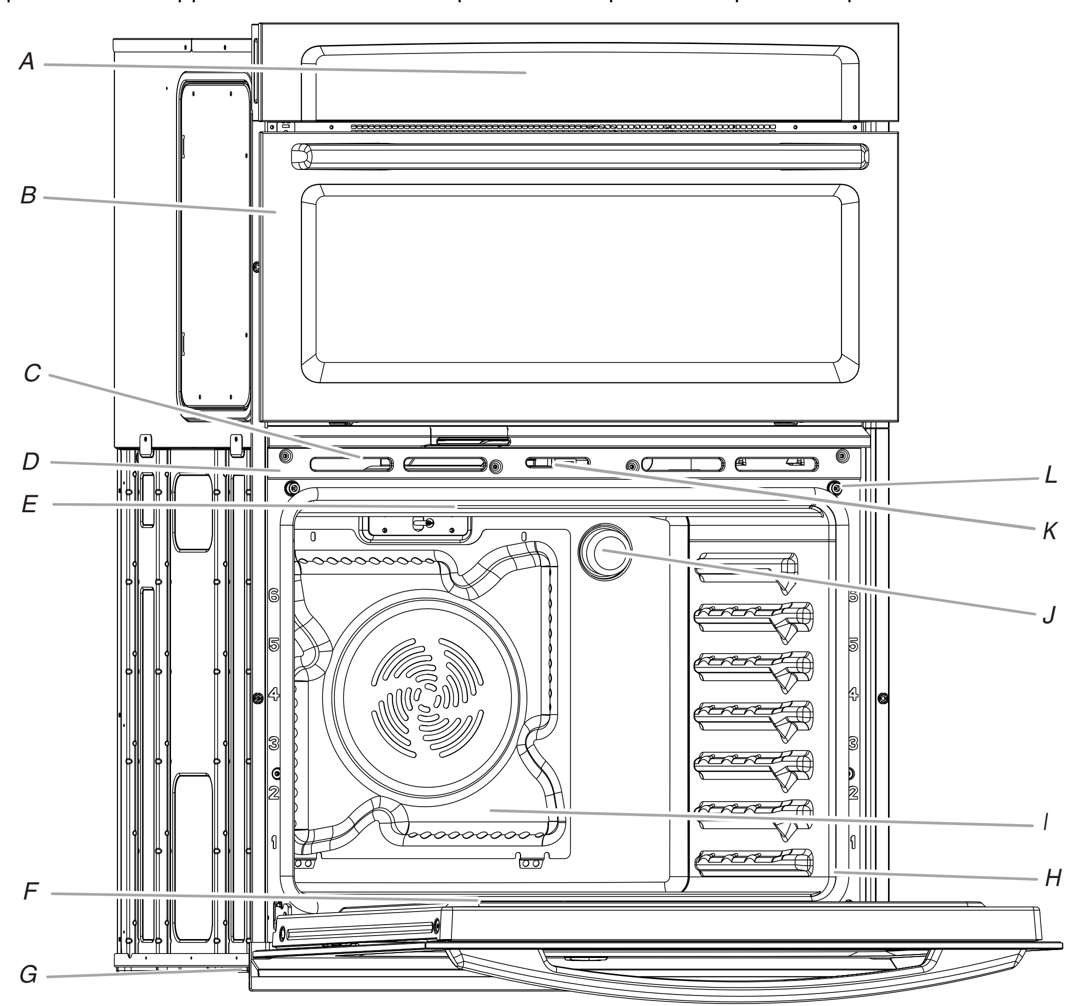
Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commande électronique du four
B. Four à micro-ondes supérieur
C. Évent du four
D. Plaque signalétique (située sur l'évent central sous le tableau de commande)
E. Élément de cuisson au gril
F. Élément de cuisson au four non visible
G. Évent inférieur
H. Joint d'étanchéité
I. Ventilateur et élément de convection
J. Lampes du four (côté gauche non visible)
K. Loquet de verrouillage de la porte du four
L. Commutateur d'éclairage du four

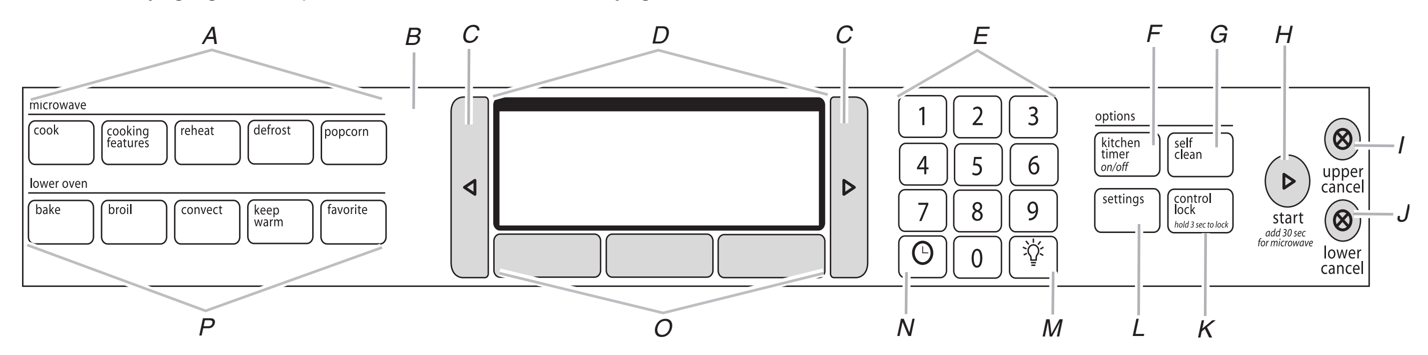
Pièces et caractéristiques non illustrées
Grilles du four

COMMANDES ÉLECTRONIQUES DU FOUR

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des articles illustrés ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

Les commandes du four sont accessibles à partir de son tableau de commande.

REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, des instructions spéciales de nettoyage ont été fournies. Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.



A. Commandes du four à micro-ondes
B. Tableau tactile
C. Touches à flèche
D. Affichage
E. Touches numériques
F. Minuterie de cuisine Marche/arrêt
G. Autonettoyage
H. Start (Mise en marche)
I. Annulation four supérieur
J. Annulation four inférieur
K. Verrouillage des commandes (maintenir 3 sec. pour verrouiller)
L. Réglages
M. Lampe du four
N. Horloge
O. Touches de réglage rapide
P. Commandes du four inférieur

Tableau de commande

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'une légère pression pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leurs sections respectives dans ce manuel.

Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

Après chaque sélection, un signal sonore (unique) retentit.

1. Sélectionner la langue en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous la langue souhaitée.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que l'unité de préférence (°F/lb ou °C/kg) soit sélectionnée sur l'écran puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
3. Régler l'horloge à l'aide du clavier numérique ou des touches à flèche de droite ou de gauche. Sélectionner le mode (am/pm/24h) en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous le mode souhaité. Appuyer ensuite sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
4. Appuyer de nouveau sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour confirmer que le réglage est terminé.

Affichage

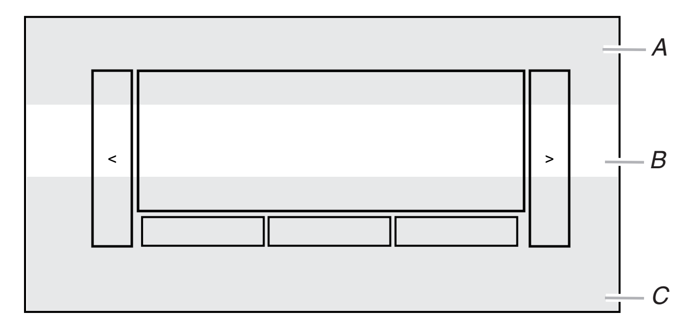
Lorsqu’on utilise le four (alors au mode actif), l’affichage indique l'heure, le mode, la température du four, et la minuterie si elle est réglée. Si la minuterie n'est pas réglée, l'option Régler la minuterie est également affichée.

Après 5 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux de l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

Écran d’affichage

L’écran d'affichage ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des commandes.

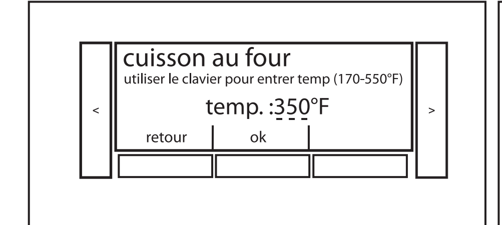


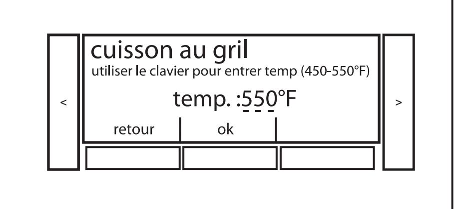
A. Fonctions de cuisson
B. Température
C. Autres commandes

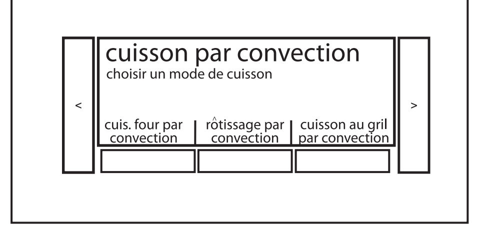
L'écran d'affichage indique les fonctions et informations sélectionnées tandis que l'utilisateur effectue les sélections de commandes (Cuisson au four, Ok, Minuterie, etc.) avec les touches de réglage rapide situées sous l'affichage. Une pression du doigt légère à modérée active la sélection de menu.

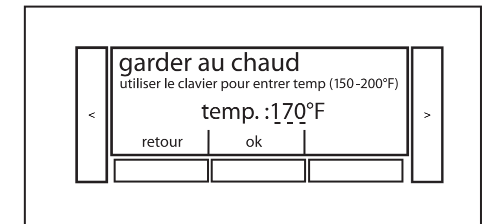
Menus principaux

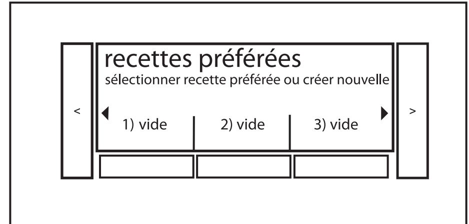
À partir du menu principal, le réglage du mode sélectionné peut être programmé.

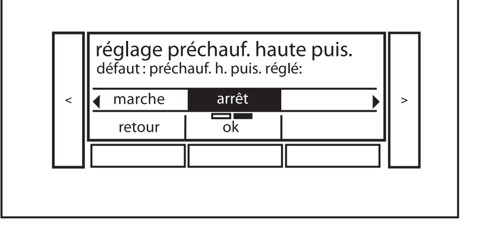












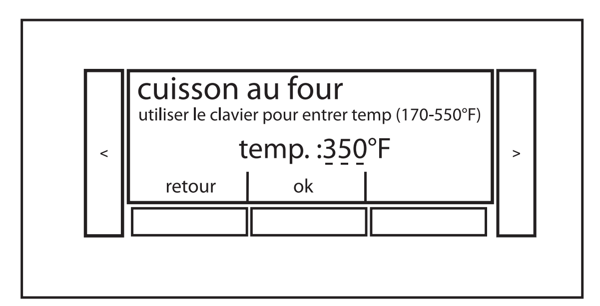
Aux écrans de sélection (tel que l'écran “réglage préchauf. haute puis.” dans l'illustration précédente), le choix sélectionné est toujours allumé au centre. Pour placer la fonction souhaitée au centre, utiliser les touches à flèche de droite et de gauche puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK pour confirmer.

Démonstration de menu

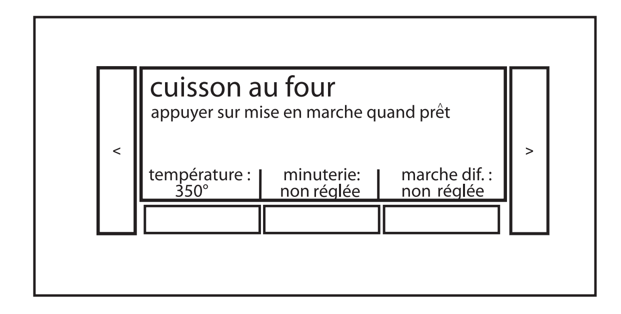
Ce qui suit représente une séquence indiquant comment effectuer une cuisson avec un programme de cuisson au four minuté.

Ce manuel couvre différents modèles. L’emplacement et l’apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK ou appuyer sur START (mise en marche) pour activer la fonction de cuisson.

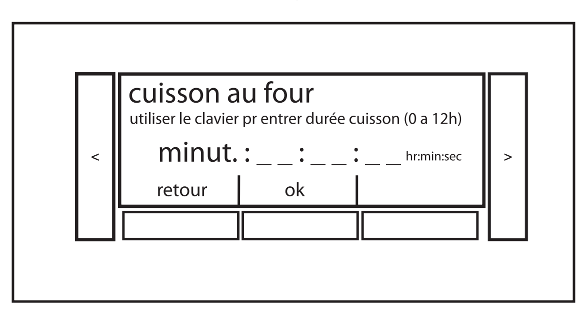


3. Appuyer sur la touche de réglage rapide sous l'option souhaitée ou appuyer sur START (mise en marche) pour activer la fonction de cuisson.



4. (Facultatif) Si l'on souhaite une cuisson minutée, utiliser le clavier numérique pour entrer la durée de cuisson puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok. Si une minuterie de cuisson a été précédemment réglée, il est possible de l'annuler en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous Annul min.

   Si l'on a entré une durée de cuisson, le four émet un signal sonore une fois la durée expirée. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.



5. (Facultatif) Si désiré, on peut programmer les options Quand terminé et Mise en marche différée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements, ou la section correspondant au programme de cuisson désiré pour plus de renseignements concernant l'option Quand terminé.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.

7. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on programme une mise en marche différée, placer les aliments dans le four au moment du réglage de ce mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : La Mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains, biscuits et gâteaux qui nécessitent un préchauffage du four. Si l'on place les aliments dans le four lors du préchauffage, ils pourraient cuire excessivement.

8. Pour modifier la température ou une durée de cuisson alors que le four est actif, appuyer sur la touche de réglage rapide adéquate, effectuer la modification puis appuyer sur START (mise en marche).
9. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Menu de réglage

Le four vous donne la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Horloge, volume, luminosité, langue, unités de température, préchauffage haute puissance, conversion pour cuisson par convection, format d'entrée minuterie, mode Sabbat, mode de démonstration, informations dépannage, calibrage du four et restauration du paramétrage usine.

Pour accéder au menu de réglage :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages).
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur les touches à flèche jusqu'à ce que le choix de Menu de réglage s'affiche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous la sélection effectuée.

Horloge

Cette horloge peut être utilisée en format de 12 ou 24 heures.

À tout moment, appuyer sur la touche de réglage rapide sous Retour pour retourner au menu de réglage.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). L'horloge apparaît sur l'affichage. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Horloge.
2. À partir de l'écran de réglage de l'horloge, utiliser les touches numériques pour entrer l'heure.
3. Choisir AM ou PM ou 24 heures en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous AM/PM/24 heures.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Volume

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le volume apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume.
2. À partir du menu Volume, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume des boutons.
3. Ajuster le volume des boutons en appuyant sur la touche à flèche de gauche pour réduire le volume ou sur la touche à flèche de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume des boutons, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages du volume.
5. À partir du menu Volume, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume alertes.
6. Ajuster le volume des alertes en appuyant sur la touche à flèche de gauche pour réduire le volume ou sur la touche à flèche de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume des alertes, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
7. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Retour. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Luminosité

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). La luminosité apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Luminosité.
2. Ajuster la luminosité de l'écran en appuyant sur la touche à flèche rapide de gauche pour sélectionner une luminosité plus faible ou sur la touche à flèche de droite pour sélectionner une luminosité plus forte.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Langue

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Langue apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Langue.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Unités de température

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Unités temp apparaisse. La catégorie affichée correspond aux unités de préférence. Sélectionner les unités de préférence pour qu'elles restent programmées pour les cuissons à venir.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que °F/lb ou °C/kg soit sélectionné sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Préchauffage haute puissance

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Préchauf. h. p. apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Préchauf. h. p.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que Marche ou Arrêt soit sélectionné sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Conversion pour cuisson par convection

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Conversions pour cuisson par convection apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Conversions pour cuisson par convection.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous “Activ guid intel” pour faire apparaître l'écran d'aide pour les fonctions de cuisson par convection, ou appuyer sur “Ne pas activer” pour convertir la recette automatiquement.

Format d'entrée minuterie

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Format d'entrée minuterie apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Format d'entrée minuterie.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous “hr:min:sec” ou “hr:min”.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de rester sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat. Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et la touche Start (mise en marche) fonctionnent; aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent aucun message ou changement de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant se présente lorsque le mode Sabbat est programmé, le(s) four(s) restera/resteront au mode Sabbat mais ne sera/seront plus en mode cuisson. Lorsque l'alimentation électrique est rétablie, l'affichage indique dans un premier temps l'écran de démarrage. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK pour revenir à l'écran d'activation du Mode Sabbat. Appuyer sur les touches à flèche pour que “Marche” soit sélectionné à l'écran et appuyer sur le bouton de réglage rapide situé sous Ok pour revenir à l'écran de réglage du mode Sabbat ou appuyer sur les touches à flèche pour que “Arrêt” soit sélectionné à l'écran et appuyer sur le bouton de réglage rapide situé sous Ok pour revenir à l'écran d'affichage de l'horloge.

Utilisation du mode Sabbat :

1. À partir de l'écran Sélectionner mode, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Sabbat apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Sabbat.
2. À partir du menu Mode Sabbat, lire les instructions à l'écran et appuyer sur les touches à flèche jusqu'à ce que Marche soit sélectionné à l'écran puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour activer le mode Sabbat.

   REMARQUE : Le Mode Sabbat désactive l'arrêt au bout de 12 heures.
3. Sélectionner la température du four. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se situer entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C) ou la température réglée par défaut s'affiche.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok ou appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le mode Sabbat avec les réglages actuels.
5. Si l'on souhaite une durée de cuisson programmée, entrer la durée de cuisson à l'aide du clavier numérique. La durée de cuisson ne doit pas excéder 12:00:00. Une fois la minuterie terminée, la cavité du four cesse de chauffer.
6. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok ou appuyer sur START (mise en marche) pour lancer le mode Sabbat avec les réglages actuels.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

7. Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Mise en marche différée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
8. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le chauffage du four.
9. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Désactivation du mode Sabbat :

À la fin de la durée de cuisson, l'écran d'activation du mode Sabbat apparaît. On peut aussi revenir à l'écran d'activation du mode Sabbat à tout moment à l'aide du mode Sabbat en appuyant sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur). Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous ARRÊT pour désactiver le mode Sabbat et revenir à l'écran d'affichage de l'horloge. Pour programmer un nouveau programme, suivre les étapes de la section “Utilisation du mode Sabbat”.

Changement de la température :

La température du four peut être modifiée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Si l'on appuie sur une touche numérique et sur START (mise en marche) pendant que le four fonctionne, la température sera modifiée après une période aléatoire de 25 à 40 secondes.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Clavier numérique	Température du four
1	170°F (77°C)
2	200°F (93°C)
3	225°F (107°C)
4	250°F (121°C)
5	300°F (149°C)
6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique correspondant à la température souhaitée tel qu'indiqué dans le tableau.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode de démonstration

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être arrêté pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

Pour désactiver le mode de démonstration :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Mode démo apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Mode démo.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Informations de dépannage

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Infos dépannage apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Infos dépannage.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

Calibrage du four

1. À partir du menu de réglages, appuyer sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Calibrage du four apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Calibrage du four.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Calibrage du four.
3. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite pour ajuster le calibrage du four jusqu'à ce que l'écart de température souhaité soit sélectionné sur l'écran.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

Restauration du paramétrage usine

1. À partir du menu de réglages, appuyer sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Rétablir param usine apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Rétablir param usine.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Rétablir.
3. Les réglages suivants seront perdus : Langue, Unités de température, Réglages de l'horloge et Luminosité. Le Guide de bienvenue apparaît alors.

Minuterie de cuisine

Il s'agit d'une minuterie indépendante sans rapport avec les minuteries de cuisson.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) à tout moment.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée (00:00:00) à l'aide du clavier numérique ou des touches de droite ou de gauche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Annuler pour annuler cette fonction ou appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Démarrer minut.
4. Lorsque la minuterie de cuisine est en marche, la minuterie est minimisée dans la barre au bas de l'écran.
5. Si on appuie sur Minuterie de cuisine, la minuterie est annulée et le panneau se referme.
6. Lorsque le décompte de la minuterie de cuisine est terminé, le four émet un signal d'alerte.
7. Une fois la durée écoulée, il est possible d'ajouter du temps en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous Ajout. temps; on peut aussi annuler la fonction en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous OK.
8. Pour ajouter du temps, utiliser le clavier numérique.
9. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Dém. minut.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne demeurent pas actifs mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

- Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.
- Pour récupérer les renversements, placer une feuille de papier d'aluminium sur la grille sur laquelle le plat est placé. Veiller à ce que la feuille d'aluminium dépasse d'au moins ½" (1,3 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

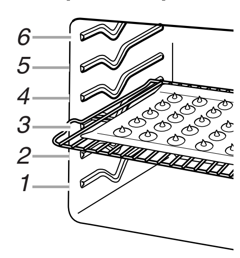
IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

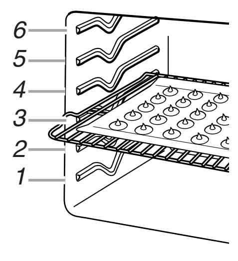
- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Selon le modèle de four, les grilles peuvent être plates et/ou déployantes. Si "f" se trouve après le chiffre indiquant la position de la grille, on doit utiliser la grille plate. "ro" indique que l'on doit utiliser la grille déployante. Par exemple : 1ro, 3f, 5f indiquent que l'on doit utiliser la grille déployante en position 1 et la grille plate en position 3 et 5. Se reporter à la section correspondant au mode de cuisson utilisé pour obtenir les recommandations spécifiques à chaque grille.

Positions de grille de 27" (68,6 cm)



Positions de grille de 30" (76,2 cm)



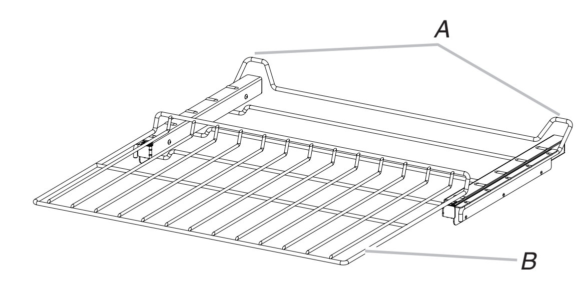
USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four.

Grille déployante

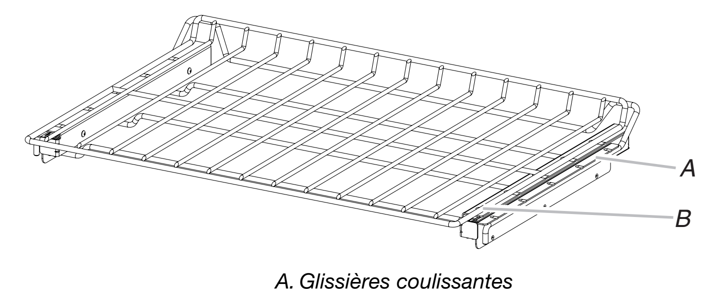
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

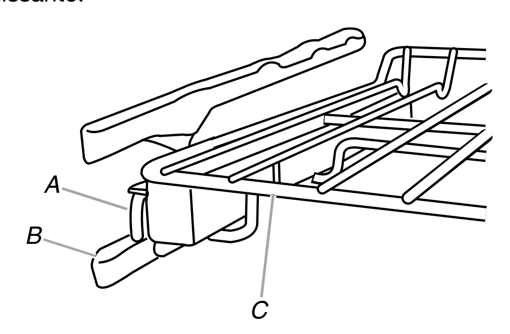
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

Dépose de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur la tablette coulissante.



A. Glissières coulissantes
B. Grille
C. Tablette coulissante

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et la tablette coulissante en même temps. Les pousser lentement vers la paroi arrière du four jusqu'à ce que le rebord avant de la tablette coulissante repose sur les glissières de grille situées de chaque côté du four.

   Le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante doivent se trouver plus haut que le rebord arrière.
3. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
4. Retirer la grille et la tablette coulissante.

Réinstallation de la grille coulissante

1. Avec les 2 mains, saisir l'avant de la grille et de la tablette coulissante rétractées. Placer la grille et de la tablette coulissante rétractées sur la glissière de grille.
2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
3. Pousser lentement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la grille chevauche l'extrémité de la glissière de grille.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

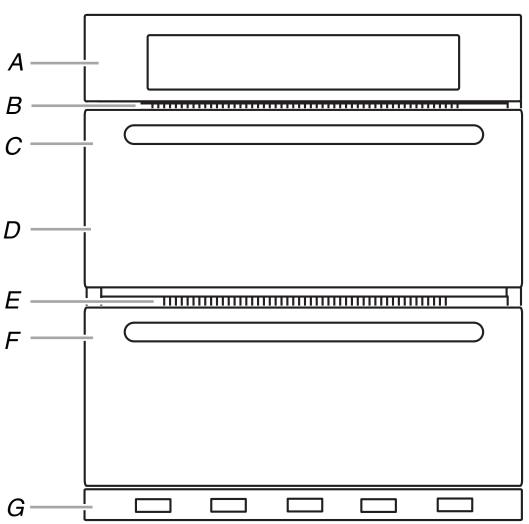
Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section “Nettoyage général” pour plus de renseignements.

Thermomètre à viande

Pour les fours qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou du poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande.

Évent(s) du four



A. Tableau de commande
B. Évent du four à micro-ondes
C. Four à micro-ondes
D. Évent du four
E. Four inférieur
F. Évent inférieur

L'évent/les évents du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettoyage et le processus de refroidissement.

Fonctions de cuisson

1. Appuyer sur le bouton correspondant à l'une des options suivantes : Cuisson au four, Cuisson au gril, Cuisson par convection, Maintien au chaud et Favorites (recettes favorites).
2. Si l'on souhaite une cuisson par convection, sélectionner Cuisson par convection puis sélectionner Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson au gril par convection. Un message concernant la conversion d'une recette standard s'affiche. Suivre les instructions à l'écran.

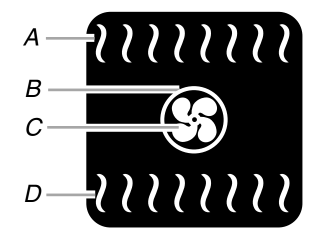
   Si nécessaire, le four convertit la durée et/ou la température entrées par l'utilisateur.
3. Sélectionner la température. La température réglée par défaut et la fourchette correspondante sont indiquées dans le tableau suivant.

Mode	Température par défaut	Fourchette de température
Cuisson au four	350°F (177°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson au gril	550°F (288°C)	450 à 550°F (232 à 288°C)
Maint. chaud	170°F (77°C)	145 à 200°F (63 à 93°C)
Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance)	325°F (163°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Rôtissage par convection	350°F (177°C)	170 à 550°F (77 à 288°C)
Cuisson au gril par convection	550°F (288°C)	450 à 550°F (232 à 288°C)

Cuisson au four

Les éléments de chauffage adéquats fonctionnent par intermittence pour atteindre et maintenir la température du four. Selon le modèle, le ventilateur de convection peut fonctionner par intermittence.

Fours à convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au four, les éléments chauffants s'éteindront environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte. S'il est en cours d'utilisation, le ventilateur de convection s'éteint dès l'ouverture de la porte et s'allume dès sa fermeture.

Si le four est équipé d'un système de cuisson par convection, le ventilateur et l'élément fonctionneront par intermittence alors que le mode de cuisson au four est activé.

Avant l'utilisation de la cuisson au four :

Avant d'utiliser la cuisson au four, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “f” placé après un numéro de position de grille indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “ro” que l'on doit utiliser la grille déployante.

Positions de grilles pour fours à convection de 27" (68,6 cm)

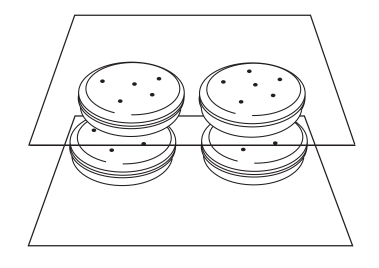
Cuisson au four sur 1 grille : 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 1r ou 2ro et 5f

Pour des petits morceaux de viande et de volaille : 2ro

Pour de gros morceaux de viande et de volaille : 1ro

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 1ro ou 2ro et 5f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Positions de grilles pour fours à convection de 30" (76,2 cm)

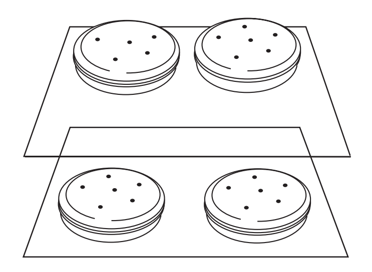
Cuisson au four sur 1 grille : 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 1ro ou 2ro et 5f

Pour le rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2ro

Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille : 1ro

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles dans le four simple ou supérieur, utiliser les grilles 1ro et 5f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur la grille tel qu'indiqué.



Utilisation de la fonction de cuisson au four :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder au menu de cuisson ou appuyer sur START (mise en marche) pour faire fonctionner la fonction de cuisson sélectionnée avec la température choisie, sans programmer de minuterie.

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de modifier la température, de régler la minuterie de cuisson et de régler une mise en marche différée. Si la minuterie de cuisson a été programmée, il est possible de programmer l'option Quand terminé.
4. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.

   Une fois la durée de cuisson expirée, le four réagira en fonction de ce qui a été réglé pour l'option Quand terminé.
5. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionnée à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Quand terminé. L'option Quand terminé permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des options suivantes :

   Désactivation : Un signal sonore retentit et le four s'éteint une fois le compte à rebours écoulé.
   Temp. de maintien au chaud : Un signal sonore retentit chaque minute et la fonction de cuisson reste activée une fois le compte à rebours écoulé. (Cette option est activée par défaut.)
   Maintien au chaud : Un signal sonore retentit et le programme de maintien au chaud démarre une fois le compte à rebours écoulé.

   Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous l'option souhaitée.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four.
8. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on programme une mise en marche différée, placer les aliments dans le four au moment du réglage de ce mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

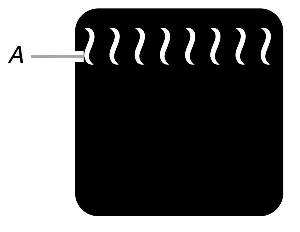
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : La Mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains, biscuits et gâteaux qui nécessitent un préchauffage du four. Si l'on place les aliments dans le four lors du préchauffage, ils pourraient cuire excessivement.

9. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. La porte doit être complètement fermée pour que l'élément de cuisson au gril puisse fonctionner.



A. Élément de cuisson au gril

Lorsque la température de cuisson au gril est atteinte, l’élément s’allume et s’éteint par intermittence pour maintenir la température du four. La porte du four doit être fermée pour que l'élément de cuisson au gril puisse fonctionner.

Si la porte du four est ouverte pendant la cuisson au gril, l'élément de cuisson au gril s’éteint au bout d’environ 30 secondes. Lorsqu'on referme la porte du four, les éléments se rallument environ 30 secondes plus tard.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande se recroqueville.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite et les aliments du four. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Utilisation de la cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Pendant la cuisson au gril, le changement de température permet un contrôle plus précis. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 450°F (232°C) et 550°F (288°C), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour que le four commence à chauffer.
4. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimaux, suivre les instructions du tableau ci-dessous. Pour le schéma, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.

Pour la plupart des aliments, on recommande un réglage de température de 550°F (288°C). La cuisson des darnes de poisson et morceaux de poulet non désossés est idéale à une température de 450°F (232°C).

Les durées de cuisson sont citées à titre indicatif seulement; on peut les ajuster en fonction des aliments et des goûts personnels. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson au gril.

ALIMENT	Position de grille de 27"	Position de grille de 30"	DURÉE DE CUISSON (en minutes)
Bœuf			
Steak 1" à 1¼" (2,5 cm à 3 cm) d'épaisseur saignant à point à point bien cuit	 5f 5f 5f	 5f 5f 5f	 10-17 12-19 15-24
Porc			
Côtelettes de porc 1" (2,5 cm) d'épaisseur à point	 5f	 5f	 16-24
Agneau			
Côtelettes d'agneau 1" (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point à point	 5f 5f	 5f 5f	 10-12 11-13
Viandes hachées			
Galettes de bœuf haché, de porc ou d'agneau* ¾" (2 cm) d'épaisseur bien cuit	 5f	 5f	 15-18
Poulet			
Poulet morceaux avec os (2" à 2½" [5 cm à 6,3 cm]) morceaux désossés (4 oz [113 g])	 4f 5f	 4f 5f	 20-45 12-15
Poisson			
Poisson ½" à ¾" (1,25 à 2 cm) d'épaisseur pour les darnes	4f	4f	6-18
Filet	4f	4f	5-12

*Placer jusqu'à 12 galettes, espacées de façon égale, sur la grille de la lèchefrite.
Pour que le bœuf soit bien grillé à l'extérieur mais que la cuisson soit bleue à l'intérieur, utiliser la grille 6.
On doit cuire le 1er côté pendant environ 3 à 4 minutes. On doit cuire le 2e côté pendant environ 5 à 7 minutes. On peut s'attendre à une quantité modérée de fumée durant la cuisson au gril.

Un “f” placé après une position de grille indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “ro” que l'on doit utiliser la grille déployante.

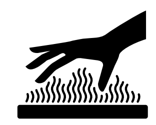
Convection

Dans un four à convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud et distribue la chaleur. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température uniforme dans tout le four, permettant ainsi de cuire les aliments plus uniformément tout en conservant leur humidité naturelle à l'intérieur.

Au mode de cuisson au four par convection, les aliments doivent être cuits en baissant la température de cuisson de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 25 pour cent lorsqu'on utilise le rôtissage par convection, surtout pour les grosses dindes et les rôtis.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

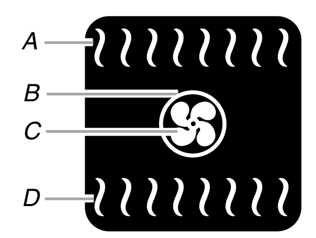
Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique (si disponible) pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux sur 2 grilles maximum et des aliments comme des biscuits sur 3 grilles maximum. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, veiller à choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection (selon le modèle), les éléments de cuisson au four et au gril chauffent la cavité du four tandis que le ventilateur (selon le modèle) fait circuler l'air chaud. Après le préchauffage, l'élément de convection (selon le modèle), l'élément de cuisson au four, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur (selon le modèle) fonctionneront par intermittence.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- Réduire la température de la recette de 25°F (14°C).

Utilisation de la cuisson au four par convection :

Avant d'utiliser la cuisson au four par convection, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “f” placé après un numéro de position de grille indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “ro” que l'on doit utiliser la grille déployante.

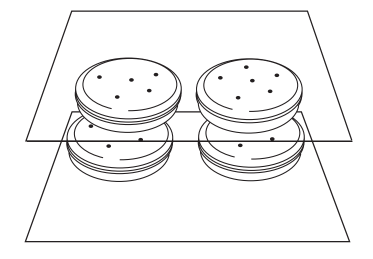
Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3f

Cuisson au four sur 2 grilles : 1ro ou 2ro et 5f

Cuisson au four sur 3 grilles : 1ro, 3f et 5f

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les grilles 1ro et 5f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



Positions de grilles pour les fours de 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3f

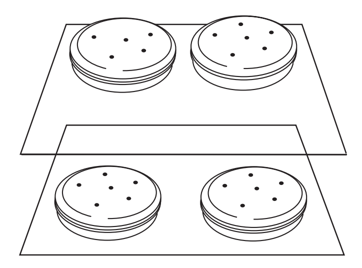
Cuisson au four sur 2 grilles : 1ro ou 2ro et 5f

Cuisson au four sur 3 grilles 1ro, 3f et 5f

Rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2ro

Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille : 1ro

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles dans le four simple ou supérieur, utiliser les grilles 1ro et 5f pour la cuisson au four. Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué.



1. Appuyer sur CONVECT (convection) puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuis. four par convection.

2. Un message concernant la conversion de recette s'affiche. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui ou Non.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder au menu de cuisson ou appuyer sur START (mise en marche) pour faire fonctionner la fonction de cuisson sélectionnée avec la température choisie, sans programmer de minuterie.

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de modifier la température, de régler la minuterie de cuisson et de régler une mise en marche différée. Si la minuterie de cuisson a été programmée, il est possible de programmer l'option Quand terminé. L'option de préchauffage haute puissance est également disponible avec la cuisson au four par convection. Voir la section “Cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance)”.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.

   Une fois la durée de cuisson expirée, le four réagira en fonction de ce qui a été réglé pour l'option Quand terminé.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionné à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous QUAND TERMINÉ. L'option Quand terminé permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des options suivantes :

   Désactivation : Un signal sonore retentit et le four s'éteint une fois le compte à rebours écoulé.
   Temp. de maintien au chaud : Un signal sonore retentit chaque minute et la fonction de cuisson reste activée une fois le compte à rebours écoulé. (Cette option est activée par défaut.)
   Maintien au chaud : Un signal sonore retentit et le programme de maintien au chaud démarre une fois le compte à rebours écoulé.

   Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous l'option souhaitée.
8. (Facultatif) Pour modifier l'option Préchauffage haute puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Préchauffage haute puissance. Le préchauffage haute puissance est réglé à Marche par défaut. Pour plus d'informations, voir la section “Cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance)”.

   Utiliser les touches à flèche pour sélectionner l'option souhaitée (Marche ou Arrêt), puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four. L'affichage indique que le four effectue un préchauffage à la température programmée.
10. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on programme une mise en marche différée, placer les aliments dans le four au moment du réglage de ce mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

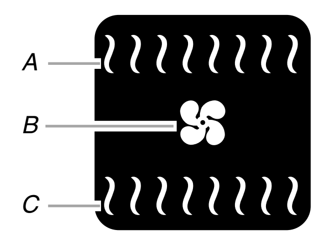
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

   REMARQUE : Ne pas utiliser la mise en marche différée pour les aliments tels que pains, biscuits et gâteaux qui nécessitent un préchauffage du four. Si l'on place les aliments dans le four lors du préchauffage, ils pourraient cuire excessivement.
11. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance)

IMPORTANT : La fonction de cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance) convient uniquement à une cuisson au four sur 1 grille.

L'élément de convection est dissimulé dans le panneau arrière de la cavité du four et assisté par le ventilateur de convection pour assurer un chauffage efficace et équilibré.



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection
C. Élément de cuisson au four

REMARQUE : L'option de préchauffage haute puissance est réglée à Marche. La fonction de préchauffage haute puissance peut être activée ou désactivée à partir du menu de cuisson ou du menu de réglages.

Le mode de cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance) préchauffe le four plus rapidement que les autres modes. Durant la cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance), les éléments de convection, de cuisson au gril et au four fonctionnent par intermittence pour atteindre et maintenir la température du four.

Le ventilateur de convection fonctionne par intermittence lors du préchauffage. Selon le modèle, il s'allume et s'éteint par intermittence ou fonctionne en continu après le préchauffage. Ce mode peut être utilisé pour la cuisson au four sur une ou deux grilles d'aliments tels que gâteaux et biscuits, viande et volaille.

Si on ouvre la porte du four pendant la cuisson au four par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson par convection, de cuisson au four et de cuisson au gril s'éteignent environ 30 secondes après l'ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

REMARQUE : Réduire la température de la recette de 25°F (14°C) pour ce programme.

Utilisation de la cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance) :

Avant d'utiliser la fonction de cuisson au four par convection (préchauffage haute puissance), voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “f” placé après un numéro de position de grille indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “ro” que l'on doit utiliser la grille déployante.

Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm) et 30" (76,2 cm)

Cuisson au four sur 1 grille : 3f

Pour le rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2ro

Pour le rôtissage de grands morceaux de viande et de volaille : 1ro

1. Appuyer sur CONVECT (convection) puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuis. four par convection.
2. Un message concernant la conversion de recette s'affiche. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui ou Non.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder au menu de cuisson ou appuyer sur START (mise en marche) pour faire fonctionner la fonction de cuisson sélectionnée avec la température choisie, sans programmer de minuterie.

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de modifier la température, de régler la minuterie de cuisson et de régler une mise en marche différée. Si la minuterie de cuisson a été programmée, il est possible de programmer l'option Quand terminé. L'option de préchauffage haute puissance est également disponible avec la cuisson au four par convection.
5. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.

   Une fois la durée de cuisson expirée, le four réagira en fonction de ce qui a été réglé pour l'option Quand terminé.
6. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionné à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Quand terminé. L'option Quand terminé permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des options suivantes :

   Désactivation : Un signal sonore retentit et le four s'éteint une fois le compte à rebours écoulé.
   Temp. de maintien au chaud : Un signal sonore retentit chaque minute et la fonction de cuisson reste activée une fois le compte à rebours écoulé. (Cette option est activée par défaut.)
   Maintien au chaud : Un signal sonore retentit et le programme de maintien au chaud démarre une fois le compte à rebours écoulé.

   Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous l'option souhaitée.
8. (Facultatif) Pour modifier l'option Préchauffage haute puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Préchauffage haute puissance. Le préchauffage haute puissance est réglé à Marche par défaut.

   Utiliser les touches à flèche pour sélectionner l'option souhaitée (Marche ou Arrêt), puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
9. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer le préchauffage du four. L'affichage indique que le four effectue un préchauffage à la température programmée.
10. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il peut ajouter les aliments. Si l'on programme une mise en marche différée, placer les aliments dans le four au moment du réglage de ce mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

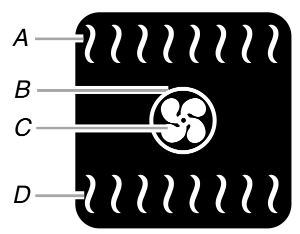
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la mise en marche différée pour les aliments tels que pains, biscuits et gâteaux qui nécessitent un préchauffage du four. Si l'on place les aliments dans le four lors du préchauffage, ils pourraient cuire excessivement.

11. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Rôtissage par convection

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour le rôtissage des viandes, de la volaille et des légumes. Durant le rôtissage par convection, les éléments de rôtissage, de cuisson au gril, de cuisson par convection et de cuisson au four s’allument et s’éteignent par intermittence pour atteindre et maintenir la température du four, tandis que le ventilateur fait circuler l’air chaud.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de convection
C. Ventilateur de convection
D. Élément de cuisson au four

Si on ouvre la porte du four pendant le rôtissage par convection, le ventilateur s’éteint immédiatement; si on ferme la porte, il se met immédiatement en marche. Les éléments de cuisson au four, de cuisson au gril et de cuisson par convection s’éteignent environ 30 secondes après l’ouverture de la porte. Ils se mettront de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

- La durée de cuisson sera réduite de 25 %.
- Pour des résultats optimaux, utiliser une lèchefrite et une grille de lèchefrite - elles sont conçues pour recueillir les jus de cuisson et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Il ne faut pas réduire la température des recettes.

Avant d'utiliser le rôtissage par convection :

Avant d'utiliser le rôtissage par convection, voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four” et les conseils qui suivent pour le positionnement des grilles.

REMARQUE : Un “f” placé après un numéro de position de grille indique que l'on doit utiliser la grille plate, et un “ro” que l'on doit utiliser la grille déployante.

Positions de grilles pour les fours de 27" (68,6 cm) et 30" (76,2 cm)

Rôtissage de petits morceaux de viande et de volaille : 2ro

Rôtissage de gros morceaux de viande et de volaille : 1ro

Utilisation du rôtissage par convection :

Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande.

1. Placer les aliments dans le four. Le préchauffage du four n’est pas nécessaire.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Rôtissage par convection.
3. Un message concernant la conversion de recette s'affiche. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui ou Non.
4. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
5. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder au menu de cuisson ou appuyer sur START (mise en marche) pour faire fonctionner la fonction de cuisson sélectionnée avec la température choisie, sans programmer de minuterie.

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de modifier la température, de régler la minuterie de cuisson et de régler une mise en marche différée. Si la minuterie de cuisson a été programmée, il est possible de programmer l'option Quand terminé.
6. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.

   Une fois la durée de cuisson expirée, le four réagira en fonction de ce qui a été réglé pour l'option Quand terminé.
7. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionné à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous MARCHE DIFF. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Quand terminé. L'option Quand terminé permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des options suivantes :

   Désactivation : Un signal sonore retentit et le four s'éteint une fois le compte à rebours écoulé.
   Temp. de maintien au chaud : Un signal sonore retentit chaque minute et la fonction de cuisson reste activée une fois le compte à rebours écoulé. (Cette option est activée par défaut.)
   Maintien au chaud : Un signal sonore retentit et le programme de maintien au chaud démarre une fois le compte à rebours écoulé.

   Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous l'option souhaitée.

⚠ AVERTISSEMENT

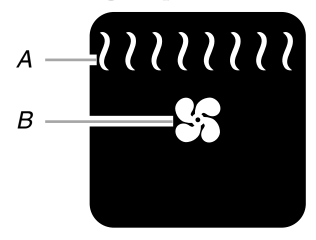
Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

9. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de cuisson.
10. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Cuisson au gril par convection



A. Élément de cuisson au gril
B. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, l'élément de cuisson au gril chauffe le four pour maintenir la température du four pendant que le ventilateur fait circuler l’air chaud. La porte du four doit être fermée pour que l'élément de cuisson au gril et le ventilateur de convection puissent fonctionner.

La température est préréglée à 550°F (288°C), mais elle peut être modifiée. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Le ventilateur s'éteint dès l'ouverture de la porte et se remet en marche dès sa fermeture. L'élément de cuisson au gril s’éteint environ 30 secondes après l’ouverture de la porte. Il se mettra de nouveau en marche environ 30 secondes après la fermeture de la porte.

Utilisation de la cuisson au gril par convection :

Avant d'utiliser la cuisson au gril par convection, voir la section “Cuisson au gril ” pour des informations générales sur la cuisson au gril. Placer l’aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite parallèle à la porte du four. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four avant d’y placer l’aliment, sauf si la recette le recommande. Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECT (convection) puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuisson au gril par convection.
2. Un message concernant la conversion de recette s'affiche. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui ou Non.
3. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 450ºF (232ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK puis appuyer sur START (mise en marche).
   OU
   Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four supérieur) pour éteindre le four.

Conversion automatique pour convection

Les températures et/ou durées de cuisson par convection peuvent être différentes de celles d'une cuisson standard. Si nécessaire, le four réduit automatiquement les températures et/ ou les durées standard de cuisson des recettes.

1. Appuyer sur CONVECT (cuisson par convection).
2. Sélectionner un mode de conversion de recette (Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection ou Cuisson au gril par convection) en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous le mode souhaité.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui pour utiliser le mode de conversion de recette ou sur Non pour passer outre le mode de conversion de recette.
   REMARQUE : Il est également possible de passer outre cet écran à partir du menu de réglages. Voir la section “Menu de réglage”.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui.
5. À partir de l'écran Température, utiliser les touches numériques pour entrer la température de cuisson souhaitée. La température doit se trouver entre 170ºF (77ºC) et 550ºF (288ºC), sans quoi une alarme de touche non valide retentit et la température par défaut apparaît sur l'écran.
6. La recette est automatiquement convertie si nécessaire.
7. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder à l'écran de durée. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
   OU
   Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Passer minuterie pour poursuivre sans avoir à accéder à la durée de cuisson.

   La température et la durée (si sélectionnées) sont affichées. Les conversions nécessaires seront indiquées après que l'on aura appuyé sur Start (mise en marche).

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de régler les options Minuterie de cuisson, Mise en marche différée et, si la durée est réglée, Quand terminé.
8. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.

   Une fois la durée de cuisson expirée, le four réagira en fonction de ce qui a été réglé pour l'option Quand terminé.
9. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionnée à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Quand terminé. L'option Quand terminé permet à l'utilisateur de sélectionner l'une des options suivantes :

    Désactivation : Éteindre le four une fois le compte à rebours écoulé.
    Temp. de maintien au chaud : La fonction de cuisson reste activée une fois le compte à rebours écoulé. (Cette option est activée par défaut.)
    Maintien au chaud : Le programme de maintien au chaud démarre une fois le compte à rebours écoulé.

    Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous l'option souhaitée.
11. Si l'on a sélectionné le mode de Cuisson au gril, placer l’aliment dans le four.
12. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer à préchauffer le four en vue d'utiliser les modes Cuisson au four par convection ou Rôtissage par convection, ou pour démarrer le programme de cuisson au gril par convection.

    La recette sera automatiquement convertie si le mode de conversion de recette est sélectionné et que la conversion est nécessaire pour le mode sélectionné.
13. Placer les aliments dans le four lorsque le signal de préchauffage retentit (il n'y a pas de préchauffage pour la cuisson au gril par convection). L'écran indiquera aussi à l'utilisateur du moment où il doit insérer les aliments. Si l'on programme une mise en marche différée, placer les aliments dans le four au moment du réglage de ce mode.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

REMARQUE : Ne pas utiliser la mise en marche différée pour les aliments tels que pains, biscuits et gâteaux qui nécessitent un préchauffage du four. Si l'on place les aliments dans le four lors du préchauffage, ils pourraient cuire excessivement.

14. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Option Keep Warm™

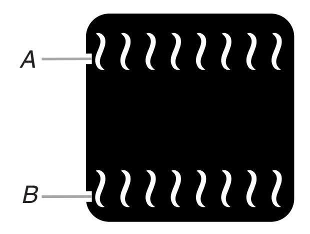
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four. Les aliments ne doivent pas être maintenus au chaud pendant plus d'une (1) heure; noter aussi que les pains et les mets en sauce risquent de se dessécher s'ils sont laissés dans le four durant la fonction de maintien au chaud.



A. Élément de cuisson au gril
B. Élément de cuisson au four

L'option Keep Warm™ permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service. Elle peut aussi être utilisée indépendamment comme option à la fin d'un programme de cuisson minutée.

1. Si le programme de maintien au chaud est sélectionné de manière indépendante, appuyer sur le bouton KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température désirée, entre 145°F (63°C) et 200°F (93°C).
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok pour accéder au menu de cuisson ou appuyer sur START (mise en marche) pour faire fonctionner la fonction de cuisson sélectionnée avec la température choisie, sans programmer de minuterie.

   Après avoir accédé au menu de cuisson, il est possible de modifier la température, de régler la minuterie de cuisson et de régler une mise en marche différée.

   Une fois le compte à rebours de la minuterie expiré, le four émet un signal sonore et garde les aliments au chaud.
4. (Facultatif) Si l'on souhaite programmer une durée de cuisson, entrer une durée de cuisson à l'aide du clavier numérique pour que la minuterie avertisse l'utilisateur de la fin de la cuisson. La durée de cuisson ne peut pas excéder 12 heures. Voir la section “Minuterie de cuisson” pour plus de renseignements.
5. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que Marche diff. soit sélectionné à l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Faire défiler les options jusqu'à l'heure souhaitée pour la mise en marche différée et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche diff. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
6. Il est possible d'utiliser la fonction de maintien au chaud comme option dans un programme à la fin d'une fonction de cuisson (voir la section correspondant au programme de cuisson utilisé pour plus de renseignements concernant l'option Quand terminé). Dans ce cas, un programme de maintien au chaud non minuté démarre.
7. Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur) pour éteindre le four.

Recettes Favorites

Le mode Favorites permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsque l'on sélectionne Favorites (recettes favorites), une liste des réglages précédemment effectués apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

Pour créer un nouveau réglage :

1. Appuyer sur FAVORITES (recettes favorites).
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que la position de recette favorite vide soit sélectionnée sur l'écran (de 1 à 6). Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous la position que l'on souhaite sauvegarder.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Nouveau pour personnaliser le processus de cuisson.
4. Sélectionner le mode de cuisson en appuyant sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que le mode de cuisson désiré soit sélectionné à l'écran puis appuyer sur la touche de réglage rapide sous Ok.
5. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée.
6. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
7. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température de cuisson souhaitée.
8. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
9. Appuyer sur la touche de réglage rapide sous Save (enregistrer).

Pour utiliser un réglage précédemment créé :

1. Appuyer sur FAVORITES (recettes favorites).
2. Sélectionner le mode de cuisson en appuyant sur les touches à flèche de droite ou de gauche jusqu'à ce que le réglage désiré soit sélectionné à l'écran puis appuyer sur la touche de réglage rapide sous la fonction souhaitée.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer à préchauffer le four ou sur la touche de réglage rapide située sous Mise en marche différée pour régler l'heure de mise en marche souhaitée.

   REMARQUE : On peut aussi effacer un réglage à partir de cet écran. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Effacer puis sur Oui.

Minuterie de cuisson

La Minuterie de cuisson permet au four de réaliser une cuisson pendant une durée préréglée. On peut accéder à la minuterie de cuisson en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous Régler minuterie de cuisson, lorsque celle-ci est disponible.

Si l'on place des aliments dans le four alors que celui-ci est en mode de préchauffage, ces aliments pourraient cuire excessivement. Si le compte à rebours de la minuterie de cuisson a déjà commencé mais qu'un programme de préchauffage est recommandé, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes et placer les aliments dans le four au moment adéquat.

On peut lancer le compte à rebours de la minuterie de plusieurs façons :

- Sur les fours simples, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous “démarrer minuterie” pour lancer le compte à rebours immédiatement. Sur les fours doubles, sélectionner la cavité supérieure ou inférieure en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous “appuyer sur minuterie supérieure” ou “appuyer sur minuterie inférieure”.
- Si l'on ouvre puis referme la porte avant la fin du préchauffage, “Démar. minuterie maintenant?” apparaît sur l'affichage. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Oui ou Non/Demander plus tard.
- Si l'on ouvre puis referme la porte lorsque le préchauffage est terminé, le compte à rebours démarre immédiatement.

Utilisation de la minuterie :

1. Sélectionner le mode souhaité puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Minut. à partir de l'écran de température.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée à l'aide du clavier numérique. La durée de cuisson ne doit pas dépasser 12:00:00. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
3. (Facultatif) Pour garder les aliments au chaud à la fin d'une cuisson programmée, faire défiler les options jusqu'à Temp. de maintien au chaud puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
4. (Facultatif) Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Mise en marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section “Mise en marche différée” pour plus de renseignements.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

Mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction de Mise en marche différée permet au(x) four(s) de se mettre en marche à une certaine heure de la journée. Cette caractéristique peut être réglée pour être utilisée avec ou sans la minuterie de cuisson. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que le pain ou les gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

La fonction de mise en marche différée est disponible avec n'importe quel programme doté d'un bouton de mise en marche différée.

Pour régler une mise en marche différée :

1. À partir de n'importe quel programme pour lequel le bouton de mise en marche différée est disponible, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche dif. et régler l'heure de démarrage en appuyant sur les touches à flèche de droite ou de gauche.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok et appuyer sur START (mise en marche).

Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage des commandes permet le verrouillage de tous les boutons.

Activation du verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur le bouton Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.

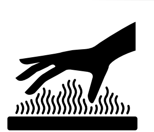
Désactivation du verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur le bouton Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.

ENTRETIEN DU FOUR

Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui se dégagent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les évent(s) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson et de cuisson au four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Enlever tout papier d'aluminium du four; celui-ci risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette zone ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes du cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne ce programme :

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage CustomClean™ utilise des températures très élevées pour le nettoyage, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Les lampes du four ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

REMARQUE : Pendant l'autonettoyage, le(s) moteur(s) de ventilateur fonctionnera/fonctionneront à la vitesse la plus élevée pour augmenter le flux d'air et faciliter l'évacuation de l'air à travers l'évent/les évents du four. Une augmentation du bruit peut être constatée pendant et après le programme d'autonettoyage jusqu'au refroidissement du four.

REMARQUE : Le programme d'autonettoyage ne peut être utilisé que par un seul four à la fois, et il est recommandé d'attendre 24 heures avant d'effectuer un autre programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Deux messages apparaissent sur l'écran :
   - Retirer toutes les grilles et tous les plats du four.
   - Nettoyer le cadre et la porte du four à l'aide d'un nettoyant non abrasif.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Suivant.
4. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que le niveau de nettoyage choisi soit sélectionné sur l'écran : Léger (3 heures), Moyen (4 heures) ou Intense (5 heures). Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.

   REMARQUE : Le four refroidit pendant une heure supplémentaire une fois le nettoyage terminé.
5. Pour régler une mise en marche différée, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Marche différée et régler la durée souhaitée. Voir la section "Mise en marche différée" pour plus de renseignements.

   Si l'on ouvre la porte du four alors que le compte à rebours de mise en marche différée est lancé, la fonction d'autonettoyage est annulée.
6. Fermer la porte du four et appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Start (mise en marche).

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur LOWER CANCEL (annulation four inférieur). Si la température du four est trop élevée, la porte reste verrouillée. Elle ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas refroidi.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter tout dommage.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le panneau.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Pour un nettoyage optimal de la porte, essuyer tout dépôt avec une éponge humide avant de lancer le programme.

TABLEAU DE COMMANDE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section "Verrouillage des commandes".

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage".

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage". Retirer les grilles, sinon elles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Le cas échéant, une légère couche d'huile végétale appliquée sur les glissières facilitera le glissement des grilles.
- Tampon en laine d'acier

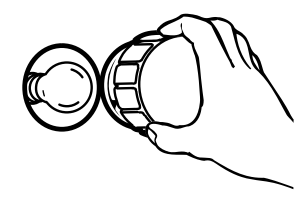
Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à incandescence standard de 25 watts. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four. Ces lampes ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre les lampes.

Changement d'une ampoule :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et l'enlever.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.
5. Reconnecter la source de courant électrique.

Porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer les portes du four.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

IMPORTANT :

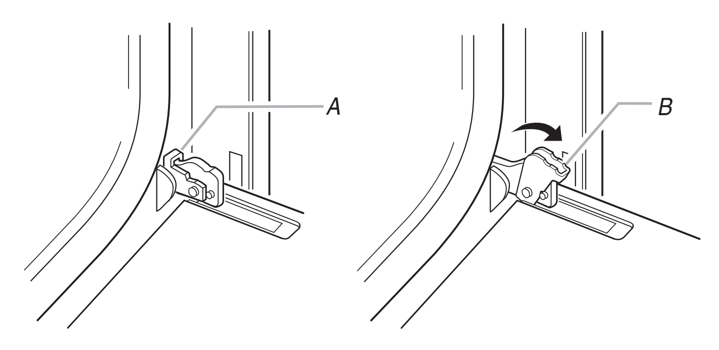
Pour éviter de briser la vitre de la porte du four :

- Ne pas fermer la porte du four si les grilles ne sont pas complètement insérées dans la cavité du four ou lorsque les ustensiles de cuisson au four dépassent du bord avant d'une grille du four.
- Ne pas entreposer d'objets sur la vitre de la porte du four.
- Ne pas frapper la vitre avec des ustensiles de cuisson au four ou d'autres objets.
- Ne pas essuyer les vitres avant que le four n'ait complètement refroidi.

Il n'est pas conseillé d'enlever la porte du four dans le cadre d'une utilisation normale. Toutefois, si la dépose est nécessaire, s'assurer que le four est éteint et froid. Ensuite, suivre les instructions qui suivent. La porte du four est lourde.

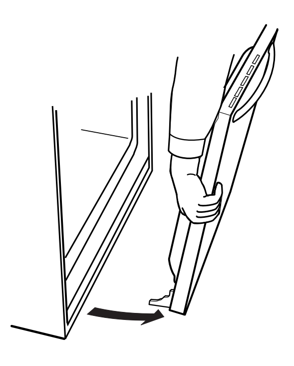
Dépose :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Identifier les loquets de la porte du four dans les deux angles de la porte et faire pivoter les loquets vers l'avant jusqu'à la position de déverrouillage.



A. Loquet de porte du four en position de verrouillage
B. Loquet de porte du four en position de déverrouillage

3. Saisir les bords de la porte du four avec les deux mains et effectuer une manœuvre de fermeture de la porte du four, jusqu'à la position où la fermeture de la porte n'est plus possible. Soulever et tirer la porte du four vers soi et enlever la porte.
4. Conserver la/les porte(s) du four à part sur une surface de travail couverte.



Réinstallation :

1. Insérer les deux bras de suspension dans la porte.



2. Ouvrir la porte du four.

   Vous devriez entendre un déclic lors de la mise en place de la porte.
3. Remettre les loquets à la position verrouillée. Vérifier que la porte s'ouvre et se ferme facilement. Si tel n'est pas le cas, répéter le processus de dépose et d'installation de la porte.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s’est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le raccordement de l’appareil est-il adapté?**
  Voir les Instructions d’installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section “Module de commande électronique du four”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Mise en marche différée”.
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Verrouillage des commandes”.
- **Le mode Sabbat a-t-il été programmé?**
  Voir “Mode Sabbat” à la section “Menu de réglage”.

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d’être ajusté?**
  Voir “Calibrage du four” à la section “Menu de réglage”.

Des messages s'affichent

- **L’affichage indique-t-il une lettre suivie d’un chiffre?**
  Effacer l'affichage. Si une lettre suivie d'un chiffre réapparaît, noter la lettre et le chiffre et demander l'intervention d'un technicien. Voir la section “Assistance ou service”.

Le programme d’autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer la porte du four complètement.
- **Une fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”.
- **Sur certains modèles, un programme d’autonettoyage à mise en marche différée a-t-il été réglé?**
  Voir la section “Autonettoyage CustomClean™ avec niveaux réglables et autoverrouillage”.
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section “Mise en marche différée”.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **La température correcte est-elle réglée?**
  Contre-vérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section “Fonctions de cuisson”.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section “Fonctions de cuisson”.
- **Les grilles sont-elles installées correctement?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **Existe-t-il une circulation d’air appropriée autour des ustensiles de cuisson au four?**
  Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four”.
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L’ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s’échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d’aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson au four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au **1-800-807-6777** ou visitez notre site internet **www.maytag.ca**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Pour commander des accessoires, visiter notre site Web à l’adresse **www.maytag.com/cookingaccessories**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh™

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° W10355016

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240
www.maytag.com/broilerpan

GARANTIE DU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ MAYTAG®

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées “Maytag”) paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE
(CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ladite pièce qui empêchent le four de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre.

- Les éléments électriques de cuisson au four, gril et convection (à l’exclusion du ventilateur de convection et du moteur)

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis et au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d’installation et/ou les instructions de l’opérateur ou de l’utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d’achat.
6. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d’entretien Maytag autorisé n’est pas disponible.
9. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
10. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d’usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d’une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée d’une garantie implicite de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez également jouir d’autres droits qui peuvent varier d’une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d’achat d’une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. MAYTAG N’ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l’exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects, de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez également jouir d’autres droits qui peuvent varier d’une juridiction à l'autre.

Si vous résidez à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du Canada, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin d'un service de réparation, voir d’abord la section “Dépannage” du guide d'utilisation et d'entretien. Si vous êtes dans l'incapacité de résoudre le problème après avoir vérifié la section “Dépannage”, vous pourrez trouver de l’aide supplémentaire en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Maytag. Aux États-Unis, composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

1/12

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____

Adresse ____

Numéro de téléphone ______________________________________

Numéro de modèle____

Numéro de série ____

Date d'achat____

W10354190C

4/12
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.